Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 77»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **« Согласовано»**  ПМК общественно-культурологических  дисциплин  Протокол №6  от 29 августа 2022г.  \_\_\_\_\_ / Смердова Н.В. / |  |  |

**«Принято»**

Научно-методическим

Советом МБОУ «СОШ №77»

Протокол № 4

от 29 августа 2022 г.

**«Утверждено»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Директор МБОУ «СОШ №77»

Митрошина Г.Л.

Приказ №135

От 31 августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

6 класс

Составитель: Макарова Татьяна Вадимовна

Учитель технологии

2022 – 2023 учебный год

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии составлена для 6 классов Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №77» в соответствии с ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным государственным образовательным стандартом общего образования, требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основногообщего образования, фундаментальным ядром содержания общего образования, примерной программой по технологии. За основу разработки рабочей программы по технологии взята примерная программа по технологии основного общего образования.

1. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа. Науч. руков. А.М. Кондаков, М.,Просвещение, 2011. (Стандарты второго поколения).
2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: Рук. А.А Кузнецов, А.М. Кондаков. М: Просвещение, 2010. (Стандарты второго поколения).
3. Авторская программа «Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Авт.-сост. Р.Р. Главатских Ижевск АОУ ДПО ИПК и ПРО УР.

Предмет Технология преподается с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения. Основным средством реализации дистанционного обучения является образовательная среда на платформе **Moodle**, портала дистанционного обучения «Дом 365», **официальный сайт https:moodle.org.** В данной системе располагаются информационные, практические, контрольные и другие материалы, необходимые для осуществления обучения. Для реализации дистанционного взаимодействия в режиме реального времени используется сервис видеоконференцсвязи.

**Общая характеристика курса**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.  
Содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:  
• технологическая культура производства;  
• распространенные технологии современного производства;  
• культура, эргономика и эстетика труда;  
• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;  
• основы черчения, графики, дизайна;  
• элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;  
• знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;  
• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;  
• методы технической, творческой, проектной деятельности;  
• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся: *познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:*

- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;

- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);

- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организации труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда;  технологическая дисциплина; этика общения;

- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;

- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;

- экологические последствия производственной деятельности; безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся *овладеют* *навыками:*

- подготовки и организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда; организации рабочего места; созидательной, преобразующей, творческой деятельности; чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда, выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;

-основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

-*умением* распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов; умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями; ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений.

**Цели обучения:**

* формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимым для поиска и использования технологической информации, проектирование и создание 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.

**Задачи обучения:**

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включений обучающихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

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

**Принципы:**

1. Принцип прочности усвоения знаний (проверка и оценка знаний учащихся).
2. Принцип научности (выполнение научно - исследовательских работ).
3. Принцип проектируемости (выполнение творческих проектов с использованием приобретенных знаний и умений).
4. Принцип систематичности и последовательности (разработка технологических операций по изготовлению изделия).
5. Принцип связи теории с практикой.
6. Принцип доступности (учитывать возрастные и индивидуальные способности учащихся).
7. Принцип наглядности (повышение внимания, интереса и глубокого усвоения знаний).
8. Принцип эффективности (достижение запланированных результатов с оптимальными затратами, использование современных информационных средств).

**Межпредметные связи**

Программа ориентирована на широкое использование знаний и умений, усвоенных детьми в процессе изучения других учебных предметов: математики и черчения, биологии и географии, русского языка, обж, изо и истории.

**Место курса «Технология» в учебном плане**

На изучение технологии в шестом классе отводится 2 ч в неделю. Курс рассчитан на 68 ч (34 учебные недели), дополнительно 1 час – резервный.

**Применяемые технологии обучения**

* здоровье сберегающие технологии
* технология личностно - ориентированного обучения
* технология дифференцированного подхода в обучении
* проектная деятельность

**Требования к результатам изучения предмета**

**Личностные результаты**

* Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
* Выражение желания учиться и трудиться на производ стве для удовлетворения текущих и перспективных потреб ностей.
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
* Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
* Самооценка своих умственных и физических способ ностей для труда в различных сферах с позиций будущей со циализации.
* Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
* Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
* Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
* Готовность к рациональному ведению домашнего хо зяйства.
* Проявление техникотехнологического и экономиче ского мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

* Планирование процесса познавательной деятельности.
* Ответственное отношение к выбору питания, соответст вующего нормам здорового образа жизни.
* Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
* Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
* Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
* Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
* Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
* Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
* Согласование и координация совместной познавательно трудовой деятельности с другими ее участниками.
* Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
* Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
* Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
* Соблюдение безопасных приемов познавательно трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты:**

*В познавательной сфере:*

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической документации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможны технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

*В трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* планирование последовательности операций и составление технологической карты;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
* приготовление кулинарных блюд из овощей, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
* формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
* соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

*В мотивационной сфере:*

* осознание ответственности за качество результатов труда;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов.

*В эстетической сфере:*

* применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* применение художественного проектирования в оформлении интерьера;
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
* соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

* умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
* формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* способность бесконфликтного общения в коллективе.
* способность прийти на помощь товарищу;
* способность к коллективному решению творческих задач.

*В физиолого-психологической сфере:*

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* развитие глазомера;
* развитие вкуса, обоняния, осязания.

**Требования к уровню подготовки:**

**Ученик научится:**

* оказывать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении, 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 доброкачественность рыбы, производить первичную и тепловую обработку рыбы; готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря;
* осуществлять первичную обработку круп; готовить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий;
* 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 юбок, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбки, моделировать юбку, подготавливать выкройки юбки к раскрою;
* выполнять машинные швы;
* готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

**Ученик получит возможность научиться:**

* получать технико-технологические сведения из разнообразных источников информации;
* изготавливать или ремонтировать изделия из различных материалов;
* создавать изделия с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
* контролировать качество выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
* обеспечивать безопасность труда;
* оценивать затраты, необходимые для создания объекта или услуги.

В связи с отсутствием учебных пособий у учащихся домашнее задание по данным учебникам не предусмотрены.

**Содержание курса «технология»**

***Раздел:*Кулинария.**

**Тема: Физиология питания.**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Рациональное питание. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Общие сведения о питательных веществах. Макроэлементы и микроэлементы.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятия о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях.

**Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**

**Основные теоретические сведения**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Пастеризация и стерилизация молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживания 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

*Практическая работа:*

1. Приготовление сырников.
2. Приготовление творожных рогаликов.

**Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

**Основные теоретические сведения**

Виды круп. 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 В. Кожыен кеньырен шыд (суп с горохом и крупой - Удмуртская кухня). Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемых при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Практическая работа:*

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

**Тема:** **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе бел­ков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержа­ния в процессе хранения и кулинарной обработки.

Семейства рыбы. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыб­ных консервов. Органолептические и лабораторные экс­пресс-методы определения качества рыбы. Шифр на кон­сервных банках.

*Механическая обработка рыбы*

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мо­роженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Спосо­бы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавни­ков, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удале­ние чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, сня­тие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инст­рументов, посуды, применяемых при механической обработ­ке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отхо­дов.

*Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продук­тов моря.*Способы тепловой обработки рыбы. Правила вар­ки рыбы в целом виде, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджарива­ние, пассирование, жарение во фритюре, на углях.

Виды нерыбных продуктов моря. Рыбные консервы. Маркировка рыбных консервов. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перека­ливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жаре­ния. Приготовление панировки.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определе­ния готовности. Требования к качеству готовых блюд. Пра­вила подачи рыбных блюд к столу.

*Практические работы:*

1.Определение срока годности рыбных консервов.

2.Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.

3.Определение свежести рыбы органолептическим методом.

4. Разделка соленой рыбы.

5.Приготовление салата «сельдь под шубой».

**Тема: Заготовка продуктов.**

**Основные теоретические сведения**

Сроки хранения скоропортящихся продуктов. Правила и требования консервирования. Тара для консервирования. Приправы и пряности для консервирования.

*Практическая работа:*

1.Приготовление квашеной капусты с клюквой.

**Тема: Приготовление обеда в походных условиях.**

**Основные теоретические сведения**

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. Разведение костра.Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практическая работа:* Приготовление супа туриста.

**Контрольная работа** по разделу «Кулинария»

***Раздел.*Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Тема: Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения.**

**Основные теоретические сведения**

Натуральные волокна животного происхождения (шерсть, шелк). Способы получения и свойства волокон животного происхождения. Физико-механические, гигиенические, технологические свойства тканей. Виды шерсти. Тутовый шелкопряд.

Признаки определения шерстяных и шелковых тканей.

Виды переплетений в ткани. Краткие сведения о прядильных и ткацких машинах. Отделка тканей в условиях ткацкого производства. Профессия ткача.

*Практические работы:*

1.Исследование волокнистого состава х/б, льняных, шерстяных и шелковых тканей.

2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного

переплетений.

**Тема: Элементы машиноведения. Машинные швы. Регулирующие механизмы. Машинная игла.**

**Основные теоретические сведения**

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов натяжения верхней и нижней нитей универсальной швейной машины. Регуляторы длины стежка, прижима лапки. Устройство иглы. Установка иглы. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Конструкция и технология выполнения машинных швов их условные обозначения.

*Практические работы*

1.Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

2.Замена иглы в швейной машине.

3.Чистка и смазка швейной машины.

**Тема: Конструирование. Измерение фигуры. Построение чертежей.**

**Основные теоретические сведения**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стиль в одежде. Силуэт, модель. Иллюзии зрительного восприятия. Требования к одежде.

Конструкции юбок (прямая, коническая, клиньевая). Снятие мерок для построения чертежа юбки.

Последовательность построения чертежа прямой юбки. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа.

Последовательность построения чертежей клиньевой и конической юбки.

Профессия конструктора.

*Практические работы:*

1. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.
2. Построение чертежа прямой юбки.
3. Построение чертежа клиньевой и конической юбок.

**Тема: Моделирование.**

**Основные теоретические сведения**

Моделирование как изменение деталей одежды и подбор различных видов отделки.

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Разновидности юбок по силуэту. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки.

Моделирование прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями).

Моделирование конической, клиньевой (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Виды художественного оформления швейного швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.Профессия модельера.

*Практическая работа:*

1. Моделирование прямой, клиньевой и конической юбок.
2. Моделирование юбки с кокеткой и встречными складками.

Контрольная работа по разделу «Конструирование» и «Моделирование», «Машиноведение».

**Тема: Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Проведение примерки.**

**Основные теоретические сведения**

Подготовка ткани к раскрою. Технология декатирования ткани. Дефекты ткани. Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторочки.

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Раскладка выкройки на ткани. Раскладка юбки на ткани в крупную клетку. Раскладка юбки на ткани с направленным рисунком. Варианты раскладки клиньевой юбки. Разметка припусков на швы. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Последовательность изготовления юбки (Подготовка к примерке, проведение примерки, исправление недочетов, обработка вытачек, складок, боковых швов, застежки, пояса, низа юбки).

Сметывание вытачек, складок.

Сметывание боковых срезов.

Подготовка и проведение промежуточной примерки.

Выявление и исправление дефектов юбки (положение декоративных линий, уточнение баланса, выравнивание низа изделия, подгонка изделия по фигуре). Дефекты посадки юбки на фигуре и способы их устранения.

*Практическая работа:*

1. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.
2. Раскладка деталей выкройки на ткани.
3. Раскрой изделия.
4. Подготовка деталей кроя к обработке.
5. Подготовка изделия к первой примерке. Проведение примерки.
6. Исправление недочетов после примерки.

**Тема: Обработка вытачек, складок.**

**Основные теоретические сведения**

Правила выполнения технологических операций:

- обработка вытачек, влажно-тепловая обработка вытачек (заутюживание вытачек и сутюживание слабины в конце вытачек); требования к качеству выполненной работы;

- обработка односторонней и встречной складок; технологическая последовательность; требования к качеству выполненной работы;

- обработка припусков на застежку (прокладывание стачивающей строчки, прокладывание клеевой кромки); влажно-тепловая обработка; требования к качеству выполненной работы.

*Практическая работа:*

1. Обработка вытачек.
2. Обработка встречной складки.
3. Обработка односторонней складки.
4. Обработка припусков на застежку.

**Тема: Обработка боковых срезов.**

**Основные теоретические сведения**

Технологическая последовательность обработки боковых срезов. Стачивание и обметывание срезов. Влажно-тепловая обработка срезов.

Практическая работа:

1.Обработка боковых срезов.

**Тема: Обработка застежки тесьмой-молнией.**

**Основные теоретические сведения**

Виды застежек. Ознакомление с последовательность обработки застежки в боковом шве юбки и в середине полотнища тесьмой молнией:

- приметывание молнии к заднему полотнищу юбки;

- приметывание молнии к переднему полотнищу юбки;

- притачивание тесьмы – молнии.

Влажно - тепловая обработка. Требования к качеству выполненной работы.

*Практическая работа:*

1.Обработка застежки тесьмой-молнией.

**Тема: Обработка пояса и соединение пояса с верхним срезом юбки.**

**Основные теоретические сведения**

Клеевые прокладочные материалы.

Правила выполнения технологических операций (обработка пояса с использованием клеевых прокладочных материалов, обработка концов пояса, обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом).

Обработка застежки пояса (место расположения петли, место расположения пуговицы, обработка петли ручными стежками и на швейной машине, пришивание пуговиц: с отверстиями и на ножке).

Требования к качеству выполненной работы.

*Практическая работа:*

1. Обработка пояса.
2. Соединение пояса с верхним срезом юбки.

**Тема: Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия.**

**Основные теоретические сведения**

Правила выполнения технологических операций:

- обработка низа швейного изделия.

Способы и последовательность обработки низа швейного изделия ручным и машинным способами. Потайные подшивочные стежки. Требования к качеству выполненной работы.

Требования к качеству выполненной работы.

Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия

*Практическая работа:*

1. Обработка нижнего среза швом вподгибку.
2. Влажно-тепловая обработка изделия.
3. Пришивание пуговиц.
4. Обметывание петель.
5. Определение качества готового изделия.
6. Демонстрация изделия.

**Раздел: Художественные ремесла.**

**Тема: Лоскутное шитье.**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутного шитья. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.Использование прокладочных материалов.

Требования к качеству выполненных работ. Организация рабочего места.

*Практическая работа:*

1. Изготовление шаблонов из картона.
2. Раскрой деталей из треугольников.
3. Соединение деталей в полотно.

2. Изготовление изделия в технике лоскутной мозаики.

**Раздел: Технология ведения дома.**

**Тема: Уборка жилища. Уход за одеждой и обувью.**

**Основные теоретические сведения**

Текущая, еженедельная, дополнительная и генеральная уборка помещения. Правила безопасности при работе с пылесосом. Моющие и чистящие средства.

Как хранить одежду. Условные обозначения режимов эксплуатации швейных и трикотажных изделий. Правила ухода за изделиями из х/б, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Чистка пятен в домашних условиях. Способы и средства по уходу за обувью.

**Раздел:Электротехнические работы.**

**Тема: Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.**

**Основные теоретические сведения**

Правила безопасной работы с электроприборами. Бытовая электропроводка. Бытовые электроприборы. Экономия электроэнергии.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

**Раздел: Технология исследовательской, опытнической и проектной деятельности.**

**Тема: Творческий проект. Пояснительная записка. Защита проекта.**

**Основные теоретические сведения**

Второй и третий этапы проектной деятельности (конструкторский, технологический)

Конструкторский (поиск оптимального решения проблемы: исследование вариантов конструкции с учетом требований дизайна; выбор технологии изготовления; экономическая оценка, экологическая экспертиза); составление конструкторской и технологической документации.

Технологический (составление плана практической реализации проекта, подбор необходимых материалов; инструменты и оборудования; выполнение запланированных технологических операций; текущий контроль качества; внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию).

Изготовление творческой работы. Защита проекта.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел, тема** | **Кол-во часов** | **Из них** | | |
| **изучение нового и закрепление** | **лабораторные,**  **практические**  **работы** | **контроль** |
| 1. | Кулинария | 12 | 4 | 7 | к/р № 1 (приложение № 1) |
| 2 | Создание изделий из текстильных материалов(Юбка) | 37 | 14 | 22 | к/р № 2(приложение № 1) |
| 3 | Художественные ремесла | 4 | 1 | 5 | - |
| 4 | Технология ведения дома | 2 | 1 | 1 | - |
| 5 | Электротехника | 1 | 1 |  | - |
| 6 | Технология исследовательской, опытнической и проектной деятельности | 10 | 3 | 6 | к/р № 3 (приложение № 1) |
|  | Всего | 68 | 24 | 41 | 3 |

**Контрольно-измерительные материалы**

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

*Оценка «5»* ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4»* ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3»* ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

*Оценка «2»* ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

*Оценка «5»* ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

*Оценка «4»* ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

*Оценка «3»* ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

*Оценка «2»* ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

***Приемы труда***

*Оценка «5»* ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

*Оценка «4»* ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

*Оценка «3»* ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ. *Оценка «2»* ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

***Качество изделия (работы)***

*Оценка «5»* ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

*Оценка «4»* ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

*Оценка «3»* ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

*Оценка «2»* ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

***При выполнении тестов, контрольных работ***

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы.

**Список литературы**

**Литература для учителя**

* 1. О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая // Технология. 6 класс.- М: Дрофа . 2013г.
  2. Р.Р. Главатских //Технология. Технологии ведения дома. 6класс. мет. рекомендации для учителей. Ижевск: АОУ ДПО ИПК и ПРО УР. 2013г.
  3. И.Ю.Муханова // Шитье из лоскутков.- М: ОЛМА-ПРЕСС,2001г.
  4. М.Максимова // Мозаика лоскутных узоров. – М: ЭКСМО, 2008г.
  5. Н. В. Малеванная. // Рукоделие.- Ижевск : Алфавит. 2000 г.
  6. А. Скотт // Вышивка стежками. - Харьков: КСД 2009г.

7. Ш. Чеймберз //Азбука лоскутного шитья. - М: Ниола – пресс,2008г.

8. . А. Яних // Лоскутное шитье, аппликация, вышивка. – Донецк: Мультипресс,2010г.

**Литература для учащихся**

* 1. О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова,С.Э. Маркуцкая // Технология.6 класс.- М: Дрофа . 2013г.

1. М.Максимова // Мозаика лоскутных узоров. – М: ЭКСМО, 2008г.
2. Н. В. Малеванная. // Рукоделие.- Ижевск : Алфавит. 2000 г.
3. Г.Поскребышева //Кулинарные изделия. –М:Олма-Пресс,2001г.
4. Ш. Чеймберз //Азбука лоскутного шитья. - М: Ниола – пресс,2008г.

**Материально-техническое обеспечение включает следующие составляющие.**

-Каналы связи: система Интернет.

-Компьютерное оборудование: Компьютер, ноутбук или смартфон с вебкамерой.

-Перефирийное оборудование: вебкамера.

-Программное обеспечение: браузер любого типа.

**При обучении с применением ДОТ применяются следующие информационные технологии:**

- кейсовые.

-пересылка изучаемых материалов по компьютерным сетям.

-дискуссии и семинары, проводимые через компьютерные сети.

- компьютерные электронные учебники.

-виртуальные лабораторные практикумы.

- компьютерные системы контроля знаний с набором текстов.

-видеоконференции.

**Примерные темы творческих проектов**

1. Художественная вышивка.
2. Вышивка лентами.
3. Декупаж бутылок.
4. Лоскутное шитье.
5. Скрапбукинг.
6. Бисероплетение.
7. Квиллинг.
8. Плетение.
9. Изготовление мини фотоальбомов и оригинальных открыток.
10. Мягкая игрушка.
11. Цветы из фоамирана.
12. Цветы из капрона.
13. Цветы из гофрированной бумаги.

**Мультимедийная поддержка**

1. Сайт «Страна мастеров».
2. Сайт «Рукоделие».
3. Для любителей декупажа.
4. Вышивка лентами.
5. Скрапбукинг. Мини фотоальбомы. Открытки.
6. Сайт « Педкопилка», «Кладовая развлечений», «Я – учитель», «Педагогический мир».

**Приложение № 1**

***Контрольная работа№1***

***по разделу: «Кулинарные работы»***

*на «5» баллов*

1. Назвать признаки определения доброкачественности молока.
2. Температура нагрева пастеризованного и стерилизованного молока.
3. Назвать виды консервированного молока.
4. В каком виде поступает рыба в продажу?
5. Назвать признаки доброкачественности рыбы.
6. В чем заключается первичная обработка рыбы?
7. Назвать виды тепловой обработки рыбы.
8. Способы консервирования.

*на «4» балла*

1.Назвать признаки определения доброкачественности молока.

2.Температура нагрева пастеризованного и стерилизованного молока.

3. Назвать виды консервированного молока.

4.Назвать признаки доброкачественности рыбы.

5.В чем заключается первичная обработка рыбы?

6.Назвать виды тепловой обработки рыбы.

*На «3» балла*

1.Назвать признаки определения доброкачественности молока.

3.Назвать признаки доброкачественности рыбы.

4.В чем заключается первичная обработка рыбы?

5.Назвать виды тепловой обработки рыбы.

***Контрольная работа№2***

***по разделу: «Конструирование, машиноведение, материаловедение»***

*на «5» баллов*

1. Назовите основные ткацкие дефекты тканей.
2. Перечислите механические, физические и технологические свойства тканей.
3. Назовите натуральные волокна животного происхождения.
4. Допишите предложения:

В машинной игле два желобка ………

Желобки предохраняют …..

Номер иглы ставится на …..

Чем больше номер иглы, тем игла ……

6. Для чего необходимо смазывать швейную машину?

7. Виды юбок.

8. Запишите полное название мерок: Ст, Сб, Дтс, Ди.

9. Назначение мерки Дтс.

10. Запишите расчетные формулы для:

а. ширины юбки

б. расстояние от линии талии до линии бедер

в. сумма вытачек

*на «4» балла*

1. Назовите основные ткацкие дефекты ткани.
2. Назовите натуральные волокна животного происхождения.
3. Допишите предложения:

В машинной игле два желобка ………

Желобки предохраняют …..

Номер иглы ставится на …..

Чем больше номер иглы, тем игла ……

5. Для чего необходимо смазывать швейную машину?

6. Виды юбок.

7. Запишите полное название мерок: Ст, Сб, Дтс, Ди.

*На «3» балла*

1. Назовите основные ткацкие дефекты тканей.
2. Назовите натуральные волокна животного происхождения.
3. Допишите предложения:

В машинной игле два желобка ………

Номер иглы ставится на …..

Чем больше номер иглы, тем игла ……

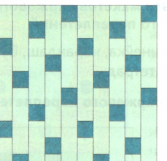
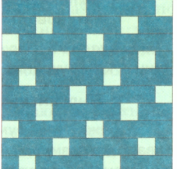
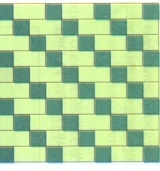
4. Для чего необходимо смазывать швейную машину?

5. Запишите полное название мерки: Ст, Сб, Дтс, Ди.

***Итоговая контрольная работа №3***

*На «5» баллов*

1. Назовите ткацкие переплетения:



2. Допишите предложения:

Сминаемость – это….

Драпируемость – это…..

Износостойкость – это….

Пылеемкость – это…

Теплозащитные свойства – это….

1. Назовите признаки определения лицевой и изнаночной сторон ткани.
2. Назовите дефекты машинной строчки.
3. Назовите основные требования, предъявляемые к одежде.
4. Назовите припуски на швы:

а. по нижнему срезу юбки

б. по боковым срезам юбки

в. по верхнему срезу юбки.

7. Расставьте в правильной последовательности:

1. влажно-тепловая обработка готового изделия

2. подготовка юбки к примерке

3. обработка пояса

4. обработка застежки тесьмой молнией

5. обработка нижнего среза юбки

6. обработка вытачек

7. обработка боковых срезов юбки

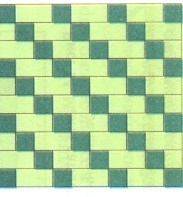
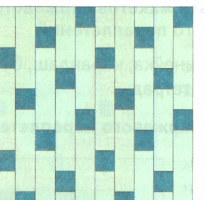
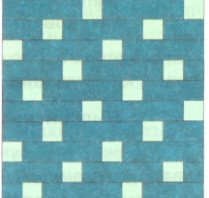
8. подготовка деталей кроя к сметыванию

9. обработка верхнего среза юбки притачным поясом

10. обработка петли и пришивание пуговицы

*На «4» балла*

1. Назовите ткацкие переплетения:



2. Допишите предложения:

Сминаемость – это….

Драпируемость – это…..

Пылеемкость – это…

Теплозащитные свойства – это….

3.Назовите признаки определения лицевой и изнаночной сторон ткани.

4.Назовите дефекты машинной строчки.

5.Назовите основные требования, предъявляемые к одежде.

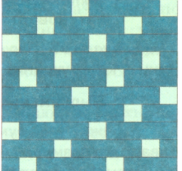
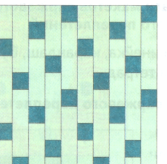
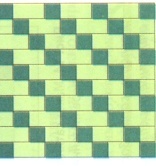
6.Назовите припуски на швы:

а. по нижнему срезу юбки

б. по боковым срезам юбки

*на «3» балла*

1. Назовите ткацкие переплетения:



2. Допишите предложение:

Драпируемость – это…..

3.Назвите признаки определения лицевой и изнаночной сторон ткани.

4.Назвите основные требования, предъявляемые к одежде.

5.Назовите припуски на швы:

а. по нижнему срезу юбки

б. по боковым срезам юбки

в. по верхнему срезу юбки.

**Учебная программа**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ учебной недели в течение года** | **Поурочное планирование**  **(**номер урока в течение года**)** | **Предметные результаты** | | **Основные виды учебной деятельности и формы работы** |
| **Ученик научится** | **Ученик получит возможность научиться** |
| **Раздел 1**. **Кулинария (12ч)** | | | | |
| 1 | 1-2  Вводное занятие.  Физиология питания.  (один урок ДОТ) | Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.  Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.  Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс - лабораторий. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. | Составлять рацион здорового питания с применением компьютерных программ.  Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. | беседа  наблюдение  самостоятельная off-line |
| 2 | 3-4  Блюда из молока и кисломолочных продуктов.  (один урок ДОТ) | Определять качество молока органолептическими и лабораторными методами.  Готовить молочный суп или молочную кашу.  Оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. | Находить и представлять информацию о значении и приготовлении блюд из молока и кисломолочных продуктах.  Использовать полученные знания и умения в повседневной жизни. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 3 | 5-6  Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  (один урок ДОТ) | Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира. Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.  Готовить гарнир из макаронных изделий.  Готовить и оформлять блюда из крупы, макаронных и бобовых изделий. | Проводить поиск информации по приготовлению национальных блюд, в которых крупяные и бобовые продукты используются совместно.  Использовать полученные знания и умения в повседневной жизни. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 4 | 7-8  Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря.  (один урок ДОТ) | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать рыбу. Готовить блюда из рыбы. | Находить и представлять информацию о значении и приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.  Осваивать безопасные приемы труда с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.  Использовать полученные знания и умения в повседневной жизни. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 5 | 9-10  Заготовка продуктов.  (один урок ДОТ) | Подготавливать продукты к консервированию. Стерилизовать банки. Использовать необходимые приправы и пряности для консервирования.  Готовить квашеную капусту с клюквой. | Осуществлять поиск информации по заготовке продуктов на зиму.  Использовать полученные знания и умения в повседневной жизни. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 6 | 11  Приготовление обеда в походных условиях.  (один урок ДОТ) | Рассчитать количество и состав продуктов для похода. Готовить пищу в походных условиях.  Контролировать качество воды из природных источников.  Подготавливать природную воду к употреблению.  Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе. | Осуществлять поиск информации из разных источников о приготовлении пищи в походных условиях, мерах предосторожности.  Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 6 | 12 Контроль знаний | К/р по разделу «Кулинария» |  | индивидуальная |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (37ч)** | | | | |
| 7 | 13-14  Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения.  (один урок ДОТ) | Находить отличительные признаки волокон. Определять виды переплетения нитей в ткани.  Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Выполнять простейшие саржевое и атласное переплетения. Оформлять результаты исследований. | Поиск информации о ткацком производстве, о профессии ткача. Находить и представлять информацию о современных  тканях из волокон животного происхождения. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 8-9 | 15-16-17-18  Элементы машиноведения.  Регулирующие механизмы.  Машинные швы.  (один урок ДОТ) | Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.  Регулировать качество строчки.  Разбирать и собирать челночное устройство универсальной швейной машины.  Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.  Выполнять зигзагообразную строчку.  Овладевать безопасными приемами труда.  Читать условные обозначения. Выполнять машинные швы: расстрочной, настрочной с открытым срезом, отделочные (односторонние и встречные складки). | Находить и представлять информацию о регулирующих механизмах швейной машины, о причинах и способах устранения неполадок при работе на швейной машине, о применении машинных швов при изготовлении швейных изделий. Овладевать безопасными приемами труда, при работе на швейной машине, ручными инструментами. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 10 | 19-20  Машинная игла.  (один урок ДОТ) | Научатся устанавливать машинную иглу. Подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани. Устранять простейшие неполадки в работе швейной машины. Выполнять чистку и смазку швейной машины. | Находить и представлять информацию об истории возникновения игл, о видах машинных игл. Выполнять чистку и смазку швейной машины. | парная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 11 | 21-22  Конструирование. Измерение фигуры.  (один урок ДОТ) | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. | Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, о профессии закройщик, конструктор. | парная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 12 | 23-24  Построение чертежа прямой юбки.  (один урок ДОТ) | Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа юбки. Выполнять построение чертежа в масштабе 1:4. | Поиск информации о профессии конструктор, о видах поясных изделий, о видах юбок. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 13 | 25-26  Построение чертежа клиньевой и конической юбки.  (один урок ДОТ) | Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа юбки. Выполнять построение чертежа в масштабе 1:4. | Осуществлять поиск и отбирать информацию о видах тканей для изготовления юбок различных фасонов. | парная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 14 | 27-28  Моделирование.  (один урок ДОТ) | Выполнять эскизную разработку модели.  Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойства ткани.  Анализировать особенности фигуры. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.  Моделировать изделие на основе прямой юбки.  Моделировать изделие на основе конической, клиньевой юбки.  Моделировать выбранный фасон изделия по чертежу его основы. | Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, о профессии художник модельер. | парная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 15 | 29 Контроль знаний.  (один урок ДОТ) | К/р №2 по разделу Конструирование, машиноведение. |  | Индивидуальная  самостоятельная off-line |
| 15 | 30  Изготовление выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.  (один урок ДОТ) | Выполнять подготовку выкройки юбки к раскрою.  Рассчитывать количество ткани на изделие и художественной отделки изделия. | Находить и представлять информацию об использовании отделочных материалов. Самостоятельно переводить выкройки из журналов мод. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 16 | 31-32  Раскрой изделия.  Подготовка деталей кроя к обработке.  (один урок ДОТ) | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.  Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.  Раскраивать изделие.  Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.  Овладевать безопасными приемами труда.  Осуществлять самоконтроль. | Использовать инструменты и приспособления при раскрое швейных изделий. Овладевать безопасными приемами труда.  Выполнять экономную раскладку выкроек на различных тканях. Осваивать безопасные приемы труда. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 17 | 33-34  Подготовка изделия к примерке.  Проведение примерки.  (один урок ДОТ) | Выполнять сметывание вытачек.  Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.  Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных стежков и строчек.  Осуществлять самоконтроль. | Проводить примерку изделия, выявлять недочеты. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 18 | 35-36  Исправление недочетов после примерки.  (один урок ДОТ) | Выявлять дефекты, причины возникновения и способы их устранения. | Используя инструкционную карту выявлять дефекты юбки и устранять их. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 19 | 37-38  Обработка вытачек.  (один урок ДОТ) | Выполнять обработку вытачек, используя технологическую карту.  Выполнять влажно-тепловую обработку.  Осуществлять самоконтроль.  Овладевать безопасными приемами труда. | Овладевать безопасными приемами труда. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 20 | 39-40  Обработка складок.  (один урок ДОТ) | Выполнять обработку односторонней и встречной складок.  Выполнять влажно-тепловую обработку.  Осуществлять самоконтроль. | Овладевать безопасными приемами труда.  Находить и представлять информацию о видах складок, об изготовлении складок в швейных изделиях. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 21 | 41-42  Обработка боковых срезов.  (один урок ДОТ) | Выполнять обработку боковых срезов изделия. Выполнять влажно-тепловую обработку.  Осуществлять самоконтроль.  Овладевать безопасными приемами труда. | Овладевать безопасными приемами труда. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 22 | 43-44(30-31)  Обработка застежки тесьмой молнией.  (один урок ДОТ) | Выполнять обработку застежки в боковом шве юбки тесьмой молнией, используя технологическую документацию.  Выполнять влажно-тепловую обработку.  Осуществлять самоконтроль | Находить и представлять информацию об обработке застежек тесьмой - молнией в среднем шве юбки, обработке застежек потайной молнией.  Овладевать безопасными приемами труда. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 23 | 45-46  Обработка пояса и соединение пояса с верхним срезом юбки.  (один урок ДОТ) | Выполнять обработку пояса и соединение его с верхним срезом юбки, используя технологическую документацию.  Выполнять обработку прорезных петель на швейной машине.  Выполнять влажно-тепловую обработку.  Осуществлять самоконтроль. | Находить и представлять информацию о видах клеевых материалов. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 24 | 47-48  Обработка нижнего среза юбки.  (один урок ДОТ) | Выполнять обработку нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым и открытым срезом.  Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.  Осуществлять самоконтроль. | Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 25 | 49-50  Окончательная отделка изделия.  Определение качества готового изделия.  (один урок ДОТ) | Выполнять влажно тепловую обработку готового изделия. Обметывать петли и пришивать пуговицы .  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.  Демонстрировать готовое изделие. | Определять качество готового изделия. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| **Раздел 3. Художественные ремесла** (4**ч)** | | | | |
| 26-27 | 51-52-53-54  Лоскутное шитье.  (один урок ДОТ) | Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.  Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.  Соединение лоскутных деталей в полотно.  Изготавливать простейшие изделия из равносторонних треугольников. | Находить и представлять информацию об истории возникновения лоскутного шитья, об использовании техники лоскутного шитья при изготовлении сувениров и швейных изделий. | групповая  творческая деятельность  самостоятельная off-line |
| **Раздел 4. Технология ведения дома (2 ч)** | | | | |
| 28 | 55-56  Уборка жилища.  Уход за одеждой и обувью.  (один урок ДОТ) | Выполнять еженедельную и генеральную уборку жилого помещения с использованием электроприборов.  Выполнять влажную уборку. Выбирать моющие и чистящие средства при уборке квартиры.  Ухаживать за изделиями из различных тканей. Защищать одежду от моли. Ухаживать за обувью с помощью щеток, кремов, аэрозолей. Удалять пятна простыми средствами. | Поиск информации об уходе за одеждой и обувью.  Использовать полученные знания и умения в повседневной жизни. | групповая  творческая деятельность  самостоятельная off-line |
| **Раздел 5. Электротехника (1ч)** | | | | |
| 29 | 57  Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.  (один урок ДОТ) | Эксплуатировать электроприборы, следить за исправностью шнуров, розеток и вилок. Экономить электроэнергию. | Находить информацию об энергосберегающих осветительных приборах. | беседа  наблюдение  самостоятельная off-line |
| **Раздел 6. Технология исследовательской, опытнической и проектной деятельности (10ч)** | | | | |
| 29-30 | 58-59-60  Творческий проект.  (один урок ДОТ) | Определять цель и задачи проектной деятельности. Разрабатывать несколько вариантов формы и конструкции изделия, анализировать их и выбрать наиболее подходящий по критериям.  Проводить исследование правильности выбора своего изделия.  Разрабатывать технологическую последовательность изготовления изделия с указанием необходимых материалов, инструментов, дополнительного оборудования.  Выполнять расчет себестоимости изделия. | Находить и обрабатывать необходимую информацию.  Разрабатывать технологическую последовательность изготовления изделия. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 31 | 61 Контроль знаний | Итоговая контрольная работа |  | индивидуальная |
| 31-32 | 62-63-64  Оформление пояснительной записки.  (один урок ДОТ) | Оформлять пояснительную записку   с учётом требований стандарта и презентационные материалы. | Оформлять пояснительную записку в Microsoft Office Word.  Выполнять презентацию своей работы в Microsoft Office PowerPoint. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 33 | 65-66  Выполнение творческой работы  (один урок ДОТ) | Изготавливать детали изделия, оформлять изделие, со­блюдая технологическую, трудовую дисциплину и технику безопасности, фотографировать все основные операции. | Самостоятельно выполнять творческую работу по разработанной технологической карте. Осуществлять самоконтроль.  Определять качество выполненной работы. | индивидуальная  практическая работа  самостоятельная off-line |
| 34 | 67-68  Защита творческого проекта.  (один урок ДОТ) | Аргументировать выбор темы, обосновывать потребность в изделии и экономической целесообразности изделия. Делать выводы по теме проекта, оценивать проделанную работу. | Составлять доклад для защиты проекта. Рекламировать изделие, оценивать проделанную работу. | практическая работа  индивидуальная  самостоятельная off-line |
|  | Итого: 68ч. |  |  |  |