

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИЗОБИЛЬНЕНСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ Э.У. ЧАЛБАША»
ГОРОДА АЛУШТЫ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

«Рассмотрено»

на заседании

методического объединения

протокол № 01 от «28» августа 2019 года


А.Н. Алтыева

«Согласовано»

Заместитель директора

Т.Н. Липкан/


« 30 » 09 2019 года



«Подержано»

Директор МОУ «Изобильненская школа

имени Э.У. Чалбаша»

И.Савельева/


« 09 » 09 2019 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

(обслуживающий труд)

для 6 класса

на 2019-2020 учебный год

Составитель:

Шапшагова Валентина Алексеевна

учитель технологии

записка

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в основной школе (6 классы), соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту второго поколения (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /Стандарты второго поколения / М.: «Просвещение», 2010).

Данная рабочая программа составлена на основе:

Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов

Москва, Просвещение, 2010г (Стандарты второго поколения).

Авторской программы О.А. Кожинной «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 классы – Москва, издательский центр «Дрофа», 2012г.

Учебного плана МОУ «Изобильненская школа имени Э.У. Чалбаша» г. Алушты на 2019-2020 учебный год

Рабочая программа реализуется по учебнику: «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс / О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая М: Дрофа, 2015г.

Рабочая программа составлена на 68 часов - из расчета 2 часа в неделю (34 рабочих недели).

Цели изучения предмета «Технология»:

Основными **целями изучения учебного предмета «Технология»** в системе основного общего образования **являются:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства ;
- развитие культуры труда;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских, патриотических качеств.

Программа составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Задачи изучения предмета «Технология»:

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования **относятся:** формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений;

- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение в условиях рынка труда;
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Планируемые результаты освоения предмета

«Технология»

В соответствии с ФГОС данная рабочая программа включает в себя личностные, метапредметные, предметные результаты. В том числе на

формирование планируемых результатов освоения междисциплинарных программ «Формирование универсальных учебных действий».

Личностные результаты:

- Воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России;

осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов

России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества;

воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

- формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного

безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

- формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически

ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

Метапредметные результаты:

Познавательные

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных

средств;

- структурирование знаний;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знаково-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта,

принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение

монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
 - контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

Предметные результаты :

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

учащийся научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, соблюдая правильную

технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по

конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию

изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к

проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

учащийся получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и

эксплуатации различных технических объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы;

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью

сохранения в них питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила

этикета за столом;

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений,

планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда

Содержание учебного предмета «Технология»

Раздел 1. Кулинария (10ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. Сервировка стола (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

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

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень)).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерный перечень блюд

1. Молочная лапша.
2. Манная каша.
3. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
4. Сырники со сметаной.
5. Запеканка творожная.
6. Макароны, запеченные с творогом.
7. Ленивые вареники.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

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

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Овсяная каша.
3. Рисовая каша с маслом.
4. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2ч)

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.

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, звеньями, порционными кусками.

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

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 (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

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

Практические работы

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Механическая обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

Суп рыбный.

Вареные раки (креветки).

Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.

Салат из крабов или кальмаров.

5. Сельдь под шубой.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении.

Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч)

1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

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

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (18 ч)

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

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

Практические работы

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

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (10 ч)

Основные теоретические сведения

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Аппликация из фетра. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности аппликации: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для аппликации. Подбор тканей, лоскута, лент, тесьмы. Приемы выполнения аппликации. Изделия из фетра в технике аппликации.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Изготовление швейного изделия в технике аппликации из фетра.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практические работы

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

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
4. Изготовление изделия в технике аппликация из фетра.

Тематическое планирование бкл обслуживающий труд

Подразделы и темы	Количество учебных часов		
	подраздел	тема	Практическая часть
Вводное занятие	2		
Кулинария	10		
Физиология питания.		2	
Блюда из молока и кисломолочных продуктов.		2	
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		2	
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.		2	
Заготовка продуктов		2	

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42		
материалов			
Элементы материаловедения		4	2
Элементы машиноведения		4	2
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.		6	4
Технология изготовления поясных швейных изделий изделий.		18	18
Рукоделие. Художественные ремесла.		10	10
Творческие проектные работы	10		10
Технология ведения дома	2		
Уход за одеждой и обувью		2	
Электротехнические работы	2		
Бытовые электроприборы		2	

Календарно - тематическое планирование 6 класс (обслуживающий труд)

Количество часов по плану: 68 часов

Количество часов в неделю: 2 часа

№ п\п	Название раздела, тема урока	кол-во часов	дата проведения		примечание
			план	факт	
ВВЕДЕНИЕ 2 ч					
1-2	Вводное занятие. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии. Творческие учебные проекты.	2			
Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (10 часов)					
3-4	Физиология питания. Сервировка стола	2			
<i>Технология приготовления пищи. 8 часов</i>					
5-6	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Правила ТБ при кулинарных работах. Оказание первой помощи при отравлениях.	2			
7-8	Блюда из макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу	2			
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление салата с крабовыми палочками, с морской капустой.	2			
11-12	Заготовка продуктов.	2			

Раздел 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (42часа)					
<i>Элементы материаловедения 4 часа</i>					
13-14	Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть).	2			
15-16	Ткацкие переплетения. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения.	2			
<i>Элементы машиноведения 4 часа</i>					
17-18	История швейной машины. Устройство машинной иглы. Лаборатор-ная работа по теме: «Машинная игла»	2			
19-20	Уход за швейной машиной. ТБ работы на швейной машине . Лабораторная работа по теме: «Уход за швейной машиной	2			
<i>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий 6 часов</i>					
21-22	История появления юбки. Стил в одежде. Снятие мерок и запись результатов	2			
23-24	Построение и оформление чертежа поясного изделия Практичес-кая работа1.	2			
25-26	Моделирование поясных изделий. Практичес-кая работа2.	2			
<i>Технология изготовления поясных швейных изделий 18часов</i>					
27-28	Конструкция машинных швов, технологическая последователь-ность выполнения швов. Практическая работа 3»Выполнение машинных швов». ТБ при работе на швейной машине	2			
29-30	Раскрой поясного изделия. ТБ при работе с ножницами. Практическая работа4.	2			
31-32	Изготовление швейного изделия. Копировальные стежки (силки).	2			

	Практическая работа 5.				
33-34	Изготовление швейного изделия. Подготовка к первой примерке. Тб При работе с иглой	2			
35-36	Виды застежек швейных изделий, их технологические особенности.	2			
37-38	Виды застежек швейных изделий, их технологические особенности.	2			
39-40	Технологии обработки верхнего среза поясных изделий	2			
41-42	Изготовление швейного изделия	2			
43-44	Окончательная обработка швейного изделия	2			
<i>Рукоделие. Художественные ремесла. 10 часов</i>					
45-46	Лоскутное шитье, как один из видов художественных ремесел.	2			
51-52	Аппликация. Использование отходов производства. ТБ при работе с колющими и режущими предметами.	2			
53-54	Оформление работы	2			
Раздел 3. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 2ч					
55-56	Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды. Декоративные заплатки				
Раздел 4. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА 2ч					
57-58	Эксплуатация бытовых электроприборов.				
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 10 часов					
59-60	Понятие о творческом проекте по технологии. Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.	2			

61-62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2			
63-64	Изготовление проектной работы	2			
65-66.	Оформление отчета о проделанной работы	2			
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2			

