

Рассмотрено и одобрено  
на заседании школьного  
методического  
объединения  
учителей гуманитарных  
дисциплин  
Протокол № 1  
от 25.09 2016г.

Согласовано:  
Заместитель  
директора по  
УВР

  
А.В. Кирсанова

Утверждаю  
Директор МБОУ  
«Торошинская средняя  
общеобразовательная  
школа»

 В.А. Алексеева  
Приказ № 98 от  
01.09 2016г.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Торошинская средняя общеобразовательная школа»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

(девочки)

6 класс

на 2016- 2017 г.

Составитель: Гречишникова Л.А.  
учитель технологии

д. Торошино  
2016 г.

Рабочая программа по технологии для 6 класса разработана на основе:

- Примерной программы по учебным предметам Технология 5-9 классы (Стандарты второго поколения). - М.: Просвещение, 2010., а так же программы «Технология. Трудовое обучение», рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2007 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Н.В.Синица.
- Примерной программы на основе Федерального компонента государственного стандарта общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» / Министерство образования и науки Российской Федерации.
- Авторской общеобразовательной программы под редакцией В.Д. Симоненко ( М., 2008г.)
- Учебного плана МБОУ «Торошинская СОШ» на 2016-2017 учебный год.

Для реализации программного содержания используется учебник «Технология. Технология ведения дома» 6 класс, под редакцией Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Учебник включен в Федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе в 2016-2017 учебном году (ФГОС).

## **1. Планируемые результаты**

### **Личностные результаты**

#### **Кулинария**

- формирование у учащихся представления о значении труда в жизни человека, особое внимание обращаем на разграничение хозяйственно-бытового труда между членами семьи и учащимися в трудовых группах;
- воспитание у учащихся трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности, навыков культурного поведения, готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
- .готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

#### **Создание изделий из текстильных материалов**

- научить учащихся подбору деталей, гармонирующих друг с другом по форме, цвету и рисунку, характеру отделки;
- развить пространственное воображение, творческое мышление, эстетический вкус;
- воспитать уважение к труду старших поколений;
- познакомить с элементами технической терминологии швейного производства;
- дать первоначальные представления о контроле качества продукции на промышленном предприятии.
- развить трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

## **Художественные ремесла**

- познакомить с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края;
- показать применение рукоделия в народном и современном костюме;
- развить понимание необходимости декоративной переработки изображаемых предметов и образов реального мира;
- воспитать вкус и пробуждать фантазию.

## **Проектная деятельность**

- научить самостоятельно выполнять творческий проект, решать конструкторско-технологические задачи.
- научить проявлять технико-технологическое и экономическое мышление в процессе выполнения проектов

## **Метапредметные результаты**

### **Кулинария**

- формирование понятий о значении минеральных веществ в жизнедеятельности человека, используя знания, полученные на уроках биологии;
- обобщение знаний о кисломолочных продуктах;
- формирование знаний о питательной ценности рыбы и нерыбных продуктов моря;
- объективное оценивание результатов работы в группах с точки зрения эстетических и технологических требований;
- расширить знания о сервировке стола и правилах этикета.

### **Создание изделий из текстильных материалов**

- систематизировать и дополнить знания, полученные учащимися в начальных классах о тканях и их изготовлении;
- конструировать и моделировать изделия;
- изучить историю появления поясных изделий;
- закрепить умения выполнять простейшие прямоугольные развертки выкроек швейных изделий, используя знания, полученные на уроках математики;
- развить у учащихся пространственные представления о линиях, мысленно проводимых на фигуре человека через ориентирные точки, научить определять положение этих линий по отношению друг к другу.

## **Художественные ремесла**

- научить изготавливать шаблоны, используя знания, полученные на уроках математики;
- дать представление о композиционном и цветовом решении изделия;
- научить подбирать ткани с позиции экологии и домашней экономики;
- научить создавать изделие, имеющее значимую потребительскую стоимость.

## **Проектная деятельность**

- выбор для решения поставленных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

### **Предметные результаты**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- ✓ 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.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

**Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

**Выпускник научится:**

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих: изготовление материального продукта на

основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих: оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения;
- разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих: планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

**Выпускник научится:**

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- характеризовать группы предприятий региона проживания;
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения;
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

## **2. Содержание учебного предмета, курса**

## **Раздел 1. Кулинария (18 ч)**

### **Тема 1. Санитария и гигиена (2 ч)**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении столовой.

### **Тема 2. Физиология питания (2 ч)**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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 минеральных веществ в жизнедеятельности человека, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в минеральных веществах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Сервировка стола.

Элементы этикета.

### **Тема 3. Блюда из молока, круп и макаронных изделий (2 ч)**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

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

Способы варки макаронных изделий.

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

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

#### **Тема 4. Блюда из рыбы и морепродуктов (2 ч)**

Понятия о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применимых при механической и тепловой обработки рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

#### **Тема 5. Блюда из мяса (2 ч)**

Виды мяса и мясных продуктов. Признаки доброкачественности. Условия и сроки хранения.

Технология приготовления блюд из мяса. Технология разделки птицы.

Тепловая обработка птицы.

#### **Тема 6. Первые блюда (2 ч)**

Классификация супов. Технология приготовления бульона. Рецепты заправочных супов.

#### **Тема 7. Изделия из теста (2 ч)**

Виды теста. Просеивания муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подачи блинов к столу.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным

соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоёного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

### **Тема 8. Сладкие блюда (2 ч)**

Роль сахара в питании человека и в кулинарии. Свойства крахмала.

Фрукты, ягоды и продукты их переработки для приготовления сладких блюд.

Рецептура киселей и компотов.

Ассортимент сладких блюд и напитков.

Приемы безопасной работы с кипящими жидкостями, санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление компотов и киселей.

### **Тема 9. Заготовка продуктов (2 ч)**

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты при солении и квашении.

Технология квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов.

Значение заготовки продуктов на зиму для экономного ведения домашнего хозяйства.

Подготовка тары для получения высококачественных заготовок.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Засолка огурцов и помидоров.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16ч)**

### **Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)**

Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Натуральные волокна животного происхождения.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.

Виды переплетения нитей в тканях.

Сравнительные характеристики хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Распознавание волокон и нитей из шерсти и шелка.

Сравнение механических, физических, технологических свойств тканей из натуральных волокон.

Дефекты ткани.

## **Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)**

Классификация машин швейного производства по назначению. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Чистка и смазка бытовой швейной машины.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Чистка и смазка бытовой швейной машины.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

## **Тема 3. Конструирование швейных изделий (2 ч)**

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскизная разработка модели фартука.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

#### **Тема 4. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (8 ч)**

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Отработка техники выполнения настрочных, краевых и отделочных швов.

Выполнение раскладки выкроек ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### **Раздел 3. Рукоделие. Художественные ремесла (19 ч)**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

### **Тема 2. Вязание спицами (8 ч)**

Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц. Организация рабочего места. Основные виды петель при вязании спицами. Вязание полотна. Вязание по кругу. Набор петель на спицы. Вязание спицами полотна из лицевых и изнаночных петель. Вязание различных, в том числе и цветных узоров. Закрытие петель последнего ряда.

### **Тема 3. Вязание крючком (8 ч)**

Материалы и инструменты для вязания. Размеры крючков. Организация рабочего места. Вязание полотна. Вязание по кругу. Вязание крючком коврика, салфетки и т.д.

### **Тема 4. Уход за вязаными изделиями (1 ч)**

Правила ухода за вязаными изделиями

Температурный режим стирки и утюжки вязаных изделий

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Окончательная влажно-тепловая обработка готового изделия.

## ***Раздел 4. Технология ведения домашнего хозяйства (6 ч)***

### **Тема 1. Интерьер жилого дома (2 ч)**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Интерьер жилого дома. Планирование, декоративное оформление. Эстетика и экология жилища. Комнатные растения в интерьере. Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. Правила пересадки. Технология ухода за жилыми помещениями. Обычаи, традиции, правила поведения.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Влажная уборка дома.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

## **Тема 2. Уход за одеждой и обувью (2 ч)**

Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным швами. Ремонт распорвавшихся швов. Уход за одеждой из натуральных тканей растительного и животного происхождения. Символы по уходу за тканью. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

### *Практические работы*

Выполнение ремонта накладной заплатой.

Удаление пятен с одежды.

Штопка с применением швейной машины

Условные обозначения на ярлыках одежды.

## **Тема 3. Гигиена девушки (2 ч)**

Выбор и использование современных средств ухода за кожей рук и ногтями. Способы удаления кутикулы. Способы росписи ногтей. Маникюр. Выбор технологий и средств для нанесения покрытия на ногти.

Правила ухода за волосами.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление прически для школьницы.

## **Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (9 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (9 ч)**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Экологическая и экономическая оценка проекта.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия спицами или крючком.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, и др.).

Изготовление сувенира в технике вязания спицами или крючком.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Изготовление одежды.

Проекты социальной направленности.

### 3. Тематическое планирование

#### 6 класс

| Тема                                                                   | Кол-во часов |
|------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b><i>Кулинария</i></b>                                                | <b>18</b>    |
| Правила санитарии и безопасности работы                                | 1            |
| Правила гигиены                                                        | 1            |
| Физиология питания                                                     | 1            |
| Сервировка стола. Элементы этикета                                     | 1            |
| Технология приготовления блюд из молока, каши                          | 1            |
| Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий             | 1            |
| Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов                  | 1            |
| Рыбные полуфабрикаты                                                   | 1            |
| Виды мяса и мясных продуктов                                           | 1            |
| Технология приготовления блюд из мяса                                  | 1            |
| Классификация первых блюд. Технология приготовления бульона.           | 1            |
| Рецепты заправочных супов                                              | 1            |
| Виды теста. Изделия из теста                                           | 1            |
| Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков                          | 1            |
| Фрукты, ягоды и продукты их переработки для приготовления сладких блюд | 1            |
| Технология приготовления сладких блюд                                  | 1            |
| Заготовка продуктов                                                    | 1            |
| Технология квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов        | 1            |
| <b><i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i></b>  | <b>16</b>    |
| Элементы материаловедения                                              | 1            |
| Классификация и свойства текстильных волокон                           | 1            |
| Элементы машиноведения                                                 | 1            |
| Бытовая швейная машина                                                 | 1            |
| Конструирование швейных изделий                                        | 1            |
| Эскизная разработка модели фартука                                     | 1            |
| Моделирование швейных изделий                                          | 1            |
| Виды художественного оформления швейных изделий                        | 1            |
| Технология изготовления швейных изделий                                | 1            |
| Раскрой ткани по выкройке                                              | 1            |
| Сборка изделия                                                         | 1            |
| Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов                     | 1            |
| Стачивание машинными швами                                             | 1            |
| Обработка деталей кроя ручным и машинным способами                     | 1            |
| Проведение примерки, выявление и исправление дефектов                  | 1            |
| Влажно-тепловая обработка изделия                                      | 1            |
| <b><i>Рукоделие. Художественные ремесла</i></b>                        | <b>19</b>    |

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| Декоративно-прикладное искусство                                 | 1         |
| Виды рукоделия                                                   | 1         |
| Вязание спицами                                                  | 1         |
| Материалы и инструменты для вязания спицами                      | 1         |
| Набор петель на спицы                                            | 1         |
| Основные виды петель при вязании спицами                         | 1         |
| Вязание спицами полотна из лицевых и изнаночных петель           | 1         |
| Закрытие петель последнего ряда                                  | 1         |
| Вязание по кругу                                                 | 1         |
| Вязание различных, в том числе и цветных узоров                  | 1         |
| Вязание крючком                                                  | 1         |
| Материалы и инструменты для вязания крючком                      | 1         |
| Размеры крючков. Вязание полотна                                 | 1         |
| Вязание по кругу                                                 | 1         |
| Вязание различных узоров                                         | 1         |
| Вязание крючком коврика                                          | 1         |
| Вязание крючком прихватки                                        | 1         |
| Вязание крючком салфетки                                         | 1         |
| Уход за вязаными изделиями                                       | 1         |
| <b>Технология ведения домашнего хозяйства</b>                    | <b>6</b>  |
| Интерьер жилого дома                                             | 1         |
| Эстетика и экология жилища                                       | 1         |
| Уход за одеждой и обувью                                         | 1         |
| Уход за обувью                                                   | 1         |
| Гигиена девушки                                                  | 1         |
| Причёски. Маникюр                                                | 1         |
| <b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>         | <b>9</b>  |
| Исследовательская и созидательная деятельность. Проект по выбору | 9         |
| <b>Итого</b>                                                     | <b>68</b> |