



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ «ШКОЛА № 2072»

111394 Москва, ул. Утренняя, 12

E-mail: 2072@edu.mos.ru

Телефон, факс: (495) 306-47-37, тел. (495) 306-45-20

<http://sch2072v.mskobr.ru>



«Утверждаю»
Директор ГБОУ Школа № 2072
Замятина Ю.В.
31.08.2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»
В 6 КЛАССЕ
НА 2017-2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

«Рассмотрена и одобрена
на заседании кафедры»
Протокол № 1 от 30 августа 2017г

Методист _____

Якушина О.В.

Учитель _____

Иванченко Е.А.

Заместитель директора _____

Романова Е.М.

Москва, 2017г

Пояснительная записка

Данная рабочая программа составлена на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От 13.07.2015) «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и доп.);
- Примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. Стандарты второго поколения. М., «Просвещение», 2010;
- Учебного плана ГБОУ «Школа № 2072» на 2017-2018 уч. год
- Требованиями к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов Федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования по технологии (утверждены приказом Министерства образования и науки РФ №1089 от 05.03.2004).

Основной учебник: О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. «Технология. Обслуживающий труд». 6 класс. М., «Дрофа», 2014 год

При составлении программы были использованы также авторские методические рекомендации к учебнику под редакцией О.А. Кожинной «Рабочая программа «Технология 5-8 классы» Кожинной О.А. М., «Дрофа». 2016

Используемый УМК, помимо основного учебника включает:

О.А. Кожина, Кудаква Е. Н. Технология. 6 класс. Обслуживающий труд. Рабочая тетрадь. М., Дрофа, 2016 г.

пособие.

О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие.

Предмет «Технология» на ступени среднего общего образования представлен курсом «Технология». В 6 классах на изучение отводится по 2 часа в неделю. Изучение идет на базовом уровне.

Данная программа конкретизирует содержание блоков образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по крупным разделам курса и последовательность их изучения. Содержание курса призвано сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, роли кулинарии, технологии обработки ткани, рукоделии, проектной деятельности, также развивать у школьников познавательный интерес к технологии обработки современных искусственных и синтетических материалов.

Цель:

формирование представлений о составляющей техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Задачи:

- духовно-нравственное развитие учащихся, освоение нравственно-эстетического и социально-исторического опыта человечества, отражённого в материальной культуре;
- формирование целостной картины мира материальной и духовной культуры как продукта творческой предметно-преобразующей деятельности человека; осмысление духовно-психологического содержания предметного мира и его единства с миром природы;
- стимулирование и развитие любознательности, интереса к технике, миру профессий, потребности познавать культурные традиции своего региона, России и других государств.

- формирование картины материальной и духовной культуры как продукта творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- формирование мотивации успеха и достижений, творческой самореализации, интереса к предметно-преобразующей
- художественно-конструкторской деятельности;
- формирование первоначальных конструкторско-технологических знаний и умении
- развитие знаково-символического и пространственного мышления, творческого и репродуктивного воображения, творческого мышления;
- формирование внутреннего плана деятельности на основе поэтапной отработки предметно-преобразовательных действий, включающих целеполагание, планирование (умение составлять план действий и применять его для решения учебных задач), прогнозирование (предсказание будущего результата при различных условиях выполнения действия), контроль, коррекцию и оценку;
- овладение первоначальными умениями передачи, поиска преобразования, хранения информации, использования компьютера, поиска (проверки) необходимой информации в словарях, каталоге библиотеки.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применение педагогических технологий обучения:

технология проектной деятельности, технология исследовательской деятельности, здоровьесберегающие образовательные технологии, личностно-ориентированное обучение; дифференцированное обучение; групповые.

Методы обучения:

Объяснительно-иллюстративный; частично-поисковый; исследовательский; репродуктивный

Формы контроля: устный и письменный опрос, тестирование, защита проекта.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В результате изучения предмета «Технология» ученик должен знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- в познавательной сфере:
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- в трудовой сфере:
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работы;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;

- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- в мотивационной сфере:
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, предпринимательской деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- в эстетической сфере:
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- в коммуникативной сфере:
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;
- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью;

- построение монологических контекстных высказываний;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- в физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

| Раздел | Учащийся должен: |
|-----------|--|
| Кулинария | <p>Учащиеся должны знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; • санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; • виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека. <p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; • определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; • составлять меню завтрака; • выполнять механическую и тепловую обработку овощей; • соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; • оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах. <p>Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; • консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; • соблюдения правил этикета за столом; • приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; |

| | |
|--|---|
| <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p> | <ul style="list-style-type: none"> • сервировки стола и оформления приготовленных блюд. <p>Учащиеся должны знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • назначение различных швейных изделий; • основные стили в одежде и современные направления моды; • виды традиционных народных промыслов. <p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; • снимать мерки с фигуры человека; • строить чертеж фартука; • выбрать модель с учетом особенностей фигуры; • выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; • выполнять художественное оформление швейного изделия; • проводить примерку изделия; • выполнять вышивку и лоскутную пластику. <p>Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; • выполнения различных видов художественного оформления изделий. |
| <p>Творческие проекты</p> | <p>Учащиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • понятие творческого проекта; • основные этапы проекта; • критерии оценки выполненных проектов; • критерии оценивания защиты выполненного проекта. <p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать и обосновывать тему проекта; • подбирать необходимую информацию для реализации проекта; • прорабатывать структуру совместной деятельности участников; творческого проекта; • оформлять результаты проектной деятельности • оформлять пояснительную записку с соблюдением требований к ее оформлению; • оценивать выполненный проект; |

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• защищать проект. |
|--|--|

Содержание программы

6 класс

Общее число часов – 68 час (практических работ – 32)

Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)

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

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

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

Практические работы

Исследование свойств тканей из волокон животного происхождения

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Электротехника (2 ч)

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.

Тема 2. Технология ведения дома (2 ч)

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

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

Влажная уборка дома.

Практические работы

Удаление пятен с одежды. Пришивание пуговиц

Тема 3. Элементы машиноведения (4 ч)

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

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Чистка и смазка швейной машины. Выполнение бельевых швов – двойного выворотного и запошивочного

Тема 4. Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)

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. История появления бисера. Вышивка бисером и блестками.

Практические работы

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Вышивка бисером и блестками.

Тема 5. Конструирование и моделирование юбки (8 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиневой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиневой 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. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинневых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки юбки.

Тема 6. Технология изготовления поясных швейных изделий (16 ч)

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

Практические работы

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

Раздел 2. Творческие проекты (10 ч)

Подготовительный этап: правила выбора темы проекта, обоснование темы, историческая справка, оформление списка литературы, формулировка идеи проекта.

Конструкторский этап: требования к изделию, решение конструктивных задач, выбор рациональной конструкции и материала изделия, преобразование в новые формы. Необходимая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснования, рекламное объявление; выводы по итогам работы, письменный отчет по проекту, защита проекта.

Практические работы

Выбор и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, составление исторической справки. Выбор рационального варианта изделия и материала. Разработка конструкторско-технологической документации, выполнение эскизов, схем, рисунков проектируемого изделия. Составление плана изготовления изделия. Экономическое и экологическое обоснование проекта, разработка рекламного проспекта изделия. Выводы по итогам работы; оформление отчета о проделанной работе, защита проекта.

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обработка синтетических материалов. Изделия из газетных трубочек

Раздел 3. Кулинария (14 ч)

Современные материалы в отделке кухни (2 ч)

Практическая работа

Изготовление эскиза кухни

Физиология питания (2 ч)

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. Запись инструкционных карт

Блюда из бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Блюда русской народной кухни. 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

Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору). Приготовление гарнира из макаронных изделий. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Правила этикета.

Практическая работа

Приготовление гречневой, рисовой каш. Сервировка стола к ужину

Блюда из молока и молочнокислых продуктов (2 ч)

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), самки зебу).

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.

Практические работы

Приготовление оладий, блинов, блинчиков на молоке, кефире

Сладкие блюда (2 ч)

Виды фруктов и ягод. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Механическая обработка фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек). Правила безопасного труда

Муссы, желе, кисели.

Практическая работа

Приготовление компота, киселя

Заготовка продуктов (2 ч)

Квашение капусты. Процесс, 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, средство 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 сладкий 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 сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Сушка овощей, фруктов, грибов

Практические работы

Сушка зелени на воздухе и в духовом шкафу.

| Название плана | Календарно-тематическое планирование | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| Параллель | 6 | | |
| Предмет | Т е х н о л о г и я (девушки) | | |
| Модуль 1. Материаловедение | | | |
| | Тема 1. Элементы материаловедения | | |
| | | Урок 1. Натуральные волокна животного происхождения. Свойства тканей. Знакомство с профессией художника по тканям | |
| | | Урок 2. Пр. р. № 1. Исследование свойств тканей из волокон животного происхождения. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 3. Бытовые электроприборы. Общие сведения о принципе работы бытового холодильника | |
| | | Урок 4. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов | |
| | Тема 2. Технология ведения дома | | |
| | | Урок 5. Инструктаж по правилам безопасного труда при работе с тканью и электрическим утюгом. Способы ремонта одежды. Виды фурнитуры. Правила ухода за одеждой из шерсти, шелка, замши, кожи, вилюра. | |
| | | Урок 6. Пр. р. № 2. Пришивание пуговиц. Удаление пятен с одежды. Правила безопасного | |

| | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|--|--|
| | | труда. | |
| Модуль 2.Технология обработки | | | |
| | Тема 3.Элементы машиноведения | | |
| | | Урок 7. История швейной машины. Механизмы преобразования движения | |
| | | Урок 8. Пр. р. № 3. Выполнение двойного шва. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 9. Устройство иглы. Бельевые швы. | |
| | | Урок 10. Пр.р. № 4. Замена иглы. Выполнение запошивочного шва. Правила безопасного труда | |
| | Тема 4. Рукоделие | | |
| | | Урок 11. Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории. Орнамент. | |
| | | Урок 12. Пр. р. № 5. Составление орнамента. Раскрой прихватки. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 13. Виды техник лоскутного шитья. | |
| | | Урок 14. Пр. р. № 6. Сметывание и стачивание прихватки. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 15. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Правила безопасного труда. | |
| | | Урок 16. Пр. р. № 7. Сметывание и стачивание прихватки. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 17. Вышивка бисером и блестками. Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. | |
| | | Урок 18. Пр. р. № 8. Вышивка бисером и блестками. Правила безопасного труда. | |
| | | Урок 19. Различные способы прикрепления бисера и блесок. | |
| | | Урок 20. Пр. р. № 9. Вышивка бисером и блестками. Правила безопасного труда. | |
| | Тема 5. Конструирование. | | |
| | | Урок 21. Поясная группа одежды. Правила снятия мерок. Краткие сведения из истории поясной одежды. Юбка в национальном костюме. | |
| | | Урок 22. Пр.р. № 10. Снятие мерок. | |
| | | Урок 23. Понятие о композиции и стиле в одежде. Конструирование конической и клиневой юбок. Расчет конструкции юбки по формулам. | |
| | | Урок 24. Пр.р. № 11. Построение чертежа юбки в М 1:4 | |
| | | Урок 25. Способы моделирования конической и клиневой юбок. | |

| | | | |
|----------------------------------|--------------------------------|--|--|
| | | Урок 26. Пр.р. № 12. Нанесение линий фасона на основу выкройки. | |
| | | Урок 27. Построение чертежа юбки в М 1:1 | |
| | | Урок 28. Пр.р. № 13. Изготовление выкройки. Правила безопасного труда | |
| | Тема 6.Технология изготовления | | |
| | | Урок 29. Инструктаж по правилам безопасного труда при работе с тканью и электрическим утюгом. Последовательность и правила раскроя. Подготовка ткани. Раскладка деталей выкройки на ткани. | |
| | | Урок 30.Пр.р. № 14. Раскрой юбки. Правила безопасного труда. | |
| | | Урок 31. Правила обработки деталей кроя | |
| | | Урок 32. Пр.р. № 15. Прокладывание контурных и контрольных линий. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 33. Правила обработки деталей кроя. | |
| | | Урок 34. Пр.р. № 16. Скалывание и сметывание деталей юбки. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 35. Подготовка и проведение примерки | |
| | | Урок 36. Пр.р. № 17. Исправление дефектов. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 37. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ | |
| | | Урок 38. Пр.р. № 18. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 39. Способы обработки верхнего среза юбки | |
| | | Урок 40. Пр. р. № 19. Обработка верхнего среза притачным поясом. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 41. Способы обработки нижнего среза юбки. | |
| | | Урок 42. Пр. р. № 20. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 43. Контроль качества готового изделия | |
| | | Урок 44. Пр. р. № 21. Окончательная обработка юбки. Правила безопасного труда | |
| Модуль 3. Проектная деятельность | | | |
| | Тема 7. Проект | | |
| | | Урок 45. Определение и формулировка проблемы. Выбор темы проекта. | |
| | | Урок 46. Составление плана работы. | |
| | | Урок 47. Выбор темы проекта. Составление плана работы. | |
| | | Урок 48. Пр. р. № 22. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 49. Пр. р. № 23. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда | |

| | | | |
|---------------------|-------------------|--|--|
| | | Урок 50. Пр. р. № 24. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 51. Пр. р. № 25. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 52. Пр. р. № 26. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда | |
| | | Урок 53. Контроль и испытание изделия. | |
| | | Урок 54. Презентация проектного изделия | |
| Модуль 4. Кулинария | | | |
| | Тема 8. Кулинария | | |
| | | Урок 55. Современные материалы в отделке кухни. | |
| | | Урок 56. Пр.р. № 27. Изготовление эскиза кухни. | |
| | | Урок 57. Инструктаж по правилам безопасного труда при кулинарных работах. Физиология питания. Минеральные соли. Знакомство с профессией кулинара | |
| | | Урок 58. Запись инструкционных карт. | |
| | | Урок 59. Блюда из макаронных изделий. Правила этикета. Виды тепловой обработки. Знакомство с сельскохозяйственными профессиями | |
| | | Урок 60. Пр. р. № 28. Приготовление отварных макарон. Сервировка стола к ужину. Правила безопасного труда. | |
| | | Урок 61. Крупы. Виды круп. | |
| | | Урок 62. Пр. р. № 29. Приготовление гречневой, рисовой каши. Правила безопасного труда. | |
| | | Урок 63. Блюда из жидкого теста. | |
| | | Урок 64. Пр.р. № 30. Приготовление блинов, оладий, блинчиков. Правила безопасного труда. | |
| | | Урок 65. Сладкие блюда. | |
| | | Урок 66. Пр.р. № 31. Приготовление компота, киселя. Правила безопасного труда. | |

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Кабинет народной куклы способствует приобщению детей к изучению истории своего края: кухни, одежды, игрушек.

В кабинете технологии имеется:

1. Швейные машинки с электроприводом в количестве 14 штук
2. Оверлок
3. Электрическая плита
4. Микроволновая печь
5. Кухонный комбайн
6. Тостер
7. Электрочайник
8. Пароварка