



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБОУ Школы № 201

Е.В. Подольская  
31.08.2017

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета

## **ТЕХНОЛОГИЯ**

**6 класс (девочки)**

2 часа в неделю

2017-2018 учебный год

## Оглавление

Пояснительная записка	2
1. Планируемые результаты изучения учебного предмета	4
2. Содержание программы	8
3. Тематическое планирование	12

## Пояснительная записка

### *Основания для разработки рабочей программы*

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и на основании «Программы основного общего образования по технологии. 5-9 классы» под редакцией Симоненко В.Д. (М.: Просвещение, 2012 г.).

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом.

Данная программа является рабочей программой по предмету «Технология» в 5 классе базового уровня.

*Целями реализации Образовательной программы ГБОУ Школа № 201 на ступени основного общего образования является:*

- обеспечение планируемых результатов по достижению обучающимися целевых установок, знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающихся, индивидуальными особенностями их развития и состояния здоровья;
- становление личности в ее индивидуальности, самобытности, уникальности.

### *Цели изучения технологии:*

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

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений

в самостоятельной практической деятельности.

•

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие **задачи**:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

*Особенности класса, в котором будет реализован учебный предмет, курс.*

У обучающихся классов средний уровень мотивации.

Уровень работоспособности и активности класса – средний, выше среднего.

## **1. Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Изучение технологии в 6 классе направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и

- профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
  - формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
  - проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
  - самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
  - формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
  - развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации

рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение 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; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- 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;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; 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; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; 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;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; 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;

**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, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Метапредметным результатом** изучения курса является формирование универсальных учебных действий (УУД):

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

<i><b>Регулятивные УУД:</b></i>	<i><b>Познавательные УУД:</b></i>	<i><b>Коммуникативные УУД:</b></i>	<i><b>Личностные УУД:</b></i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие учебной цели;</li> <li>• выбор способов деятельности;</li> <li>• планирование организации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сравнение;</li> <li>• анализ;</li> <li>• систематизация;</li> <li>• мыслительный эксперимент;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>• умение выделять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самопознание;</li> <li>• самооценка;</li> <li>• личная ответственность</li> <li>• б;</li> </ul>

контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены учебного труда.	• практическая работа; • усвоение информации с помощью компьютера; • работа со справочной литературой; • работа с дополнительной литературой	главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; • задавать вопросы на понимание, обобщение	• адекватное реагирование на трудности
---	---	---	--

**Предметным результатом** изучения курса является сформированность следующих умений.

Обучающиеся должны **знать**:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы, способы обработки рыбы, способы жаренья рыбы, посуду и инвентарь для приготовления рыбных продуктов;
- общие сведения о пищевой ценности молока, особенности варки крупяных каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков, виды разрыхлителей;
- о первичной обработке муки, способах приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков;
- технологию приготовления компотов киселей;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу, правила этикета;
- технологию отделки изделий вышивкой в технике счётных швов;
- основные свойства волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- принцип действия регуляторов швейной машины;
- виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа конической юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические изображения соединительных машинных швов, технологическая последовательность обработки юбки;
- экономная раскладка выкройки на ткани, технологическая последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- средства ухода и защиты одежды и обуви, основные требования по уходу за одеждой и обувью;

Обучающиеся должны **уметь**:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество рыбы, оттаивать рыбу, готовить полуфабрикаты из рыбы, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из рыбных полуфабрикатов и рыбы, определять их готовность и подавать к столу;
- определять качество круп, бобовых и макаронных изделий, проводить первичную обработку круп, варить разнообразные каши, готовить блюда из бобовых, макаронных изделий;
- приготавливать тесто, выпекать блины, оладьи, блинчики;
- варить компот, кисель, сервировать стол к ужину, составлять меню на ужин, соблюдать правила этикета;
- регулировать качество машинной строчки, проводить уход за швейной машиной;
- выполнять вышивку в технике счётных швов;
- читать и строить чертёж юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине соединительные машинные швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, определять качество готового изделия, выполнять простейший ремонт одежды (ремонт подкладки, карманов и т.д.)

## 2. Содержание программы

### Кулинария (14 часов)

#### Физиология питания (2 часа)

##### Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека.

Суточная потребность в солях.

##### Практические работы

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

##### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

#### Технология приготовления пищи (10 часов)

##### Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2 часа

##### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда

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

### Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 2 часа

#### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

### Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2 часа

#### Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

### Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

### Варианты объектов труда

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

### Изделия из жидкого теста 2 часа

#### Основные теоретические сведения

Значение изделий из жидкого теста в питании человека. Виды теста и изделия из него.

### Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста.

### Варианты объектов труда

Блины, оладьи, блинчики.

### Сладкие блюда и напитки 2 часа

#### Основные теоретические сведения

Значение фруктов и ягод в кулинарии и в питании человека. Хранение фруктов и ягод. Исходные продукты, желеобразующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и напитков.

### Практические работы

Приготовление компота, киселя из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.

### Варианты объектов труда

Компот, кисель

### Сервировка стола 2 часа

### Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

### Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения

### Варианты объектов труда

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

### Технология ведения дома (4 часа)

### Основные теоретические сведения

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты, гостиной. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

### Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

### Варианты объектов труда

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

## Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов)

### Вышивка 8 часов

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка.

Заправка изделия в пальцы. Выполнения простейших вышивальных швов: «крест», гобеленовый шов. Способы безузловое закрепления рабочей нити.

Варианты объектов труда

Вышитая открытка, картинка, игольница (бискорню).

**Элементы материаловедения (2 часа)**

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

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

Варианты объектов труда

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**Уход за одеждой и обувью (2 часа)**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

**Элементы машиноведения (4 часа)**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Швейная машина.

**Творческие, проектные работы (2 часа) + практическая часть (пошив юбки)**

**Творческий проект (2 часа)**

Основные теоретические сведения

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

#### Примерные темы

Изготовление прямой юбки.

Изготовление конической юбки.

Изготовление клинковой юбки.

### **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (10 часов)**

#### 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, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

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

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда

Чертеж и выкройка юбки.

### **Технология изготовления поясных швейных изделий (18 часов)**

#### Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

#### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### Варианты объектов труда

Юбка коническая, клинковая или прямая.

#### **Часы повторения (4 часа)**

Повторение изученного материала по разделам.

## **3. Тематическое планирование**

**Распределение учебных часов по разделам программы**

Количество часов, отводимых на изучение каждой темы

Раздел	Тема	Часы
<b>I. Раздел «Кулинария»</b>		<b>14</b>
	Физиология питания	2
	Сервировка стола к ужину	2
	<b>Технология приготовления пищи</b>	<b>10</b>
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	Изделия из жидкого теста	2
	Сладкие блюда и напитки	2
<b>II. Раздел «Технология ведения дома»</b>		<b>4</b>
	Интерьер жилого дома	4
<b>III. Раздел «Рукоделие. Художественные ремесла»</b>		<b>8</b>
	Вышивка	8
<b>IV. Раздел «Элементы материаловедения»</b>		<b>2</b>
	Натуральные волокна животного происхождения	2
<b>V. Раздел Уход за одеждой и обувью</b>		<b>2</b>
	Современные средства ухода за одеждой и обувью	2
<b>VI. Раздел «Элементы машиноведения»</b>		<b>4</b>
	Регуляторы швейной машины.	2
	Выполнение машинных швов	2
<b>VII. Раздел «Творческие, проектные работы (2 часа) + практическая часть (пошив юбки)</b>		<b>2</b>
	Алгоритм творческого проекта по изготовлению швейного изделия	2
<b>VIII. Раздел «Конструирование и моделирование поясных швейных изделий»</b>		<b>10</b>
<b>IX. Раздел «Технология изготовления поясных швейных изделий»</b>		<b>18</b>
	Часы повторения	4
<b>Итого</b>		<b>68 часов</b>