

Государственное бюджетное образовательное учреждение
города Москвы
средняя общеобразовательная школа
с углубленным изучением иностранных языков № 1302

Рассмотрено на заседании Методического Совета школы председатель МС _____ Степанова Е.В.	«Утверждаю» Директор ГБОУ СОШ № 1302 _____ Л.А. Святун
--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета Технология. Обслуживающий труд (девочки).
6 класс
Основное общее образование
(68 часов в год, 2 часа в неделю)

Рабочая программа составлена на основе Примерной программы основного общего образования по технологии, обслуживающий труд и авторской программы Технология. Обслуживающий труд. О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2012.

Учебник: Технология. Обслуживающий труд. 6 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 287, (1) с.: ил.

Пояснительная записка

Настоящая программа по Технологии (обслуживающий труд) раскрывает содержание обучения технологии учащихся в 6 классах общеобразовательных учреждений. Она рассчитана на 68 ч/год (2ч/нед.). Настоящая программа разработана на основе Примерных программ основного общего образования по Технологии(базовый уровень),соответствующих федеральному компоненту государственного стандарта общего образования . использована авторская программа среднего общего образования по технологии(обслуживающий труд) для базового изучения технологии (обслуживающий труд) в 5-7 классах по учебнику О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2012год).

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основной образовательной программы по технологии изучается в рамках направления: «Технологии ведения дома».

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование».

Каждый компонент примерной программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение

материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Цель и задачи учебного предмета «Технология»

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

- **освоение технологических знаний**, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение общетрудовыми и специальными умениями**, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, 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 и способствует решению основных задач обучения технологии на ступени основного общего образования:
- **ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни**, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- **обучение** исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- **формирование общетрудовых знаний и умений** по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайнера и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- **ознакомление с особенностями рыночной экономики** и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.
- **развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности**, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- **подготовка выпускников к профессиональному самоопределению** и социальной адаптации.

Распределение часов по темам:

№	Тема раздела	Количество часов.
	6 класс	
1	Вводное занятие.	2
2	Кулинария	14
3	Материаловедение	8
4	Машиноведение	6
5	Конструирование и моделирование швейного изделия (юбка)	16
6	Технология вышивания	16
7	Технология ведения дома	4
8	Электротехника.	2

Метапредметные результаты обучения(в соответствии с ФГОС):

В соответствии с ФГОС данная рабочая программа направлена на достижение системы планируемых результатов освоения , включающей в себя личностные, метапредметные, предметные результаты. В том числе на формирование планируемых результатов освоения междисциплинарных программ «Формирование универсальных учебных действий», «Формирование ИКТ-компетентности», «Основы проектно-исследовательской деятельности», «Стратегии смыслового чтения и работа с текстом».

Личностные результаты:

- Воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

Метапредметные результаты:

- Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- навыки смыслового чтения;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ–компетенции);
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной

- ориентации.

Предметные результаты изучения «Технологии» в составе предметной области «Технология»:

- 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.

Требования к уровню подготовки обучающихся

В результате изучения технологии (обслуживающий труд) ученик должен **знать/понимать, уметь:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Критерии и нормы оценки знаний и умений обучающихся

Результаты обучения технологии должны соответствовать общим задачам предмета и требованиям к его усвоению.

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании следует учитывать цели контроля успеваемости, индивидуальные особенности школьников, содержание и характер труда.

Нормы оценок теоретических знаний

При устном ответе обучающийся должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

отметка «5» ставится , если обучающийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

отметка «4» ставится , если обучающийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

отметка «3» ставится, если обучающийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

отметка «2» ставится, если обучающийся:

- почти не усвоил учебный материал
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

отметка «1» ставится, если обучающийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить знания своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ.

Преподаватель выставляет обучающимся отметки на выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда обучающихся, качество изготовленного изделия и затраты рабочего времени.

отметка «5» ставится, если обучающийся:

- тщательно спланировал труд и рационально организовал рабочее место;
- правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа;
- изделие изготовлено с учетом установленных требований;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

отметка «4» ставится, если обучающийся:

- допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- в основном правильно выполняются приемы труда;
- работа выполняется самостоятельно;
- норма времени выполнена или недовыполнена 10-15%;
- изделие изготовлено с незначительными отклонениями;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

отметка «3» ставится, если обучающийся:

- имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- отдельные приемы труда выполнялись неправильно;
- самостоятельность в работе была низкой;
- норма времени недовыполнена на 15-20%;
- изделие изготовлено с нарушением отдельных требований;
- не полностью соблюдались правила техники безопасности.

отметка «2» ставится, если обучающийся:

- имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- неправильно выполнялись многие приемы труда;

- самостоятельность в работе почти отсутствовала;
- норма времени недовыполнена на 20-30%;
- изделие изготовлено со значительными нарушениями требований;
- не соблюдались многие правила техники безопасности.

отметка «1» ставится, если обучающийся:

- не планировался труд, неправильно организовано рабочее место;
- неправильно выполнялись приемы труда;
- отсутствует самостоятельность в работе;
- крайне низкая норма времени;
- изделие изготовлено с грубыми нарушениями требований;
- не соблюдались правила техники безопасности.

**Содержание учебного предмета «Технология» (Обслуживающий труд)
6 класс (68 часов)**

Раздел 1. Вводное занятие.(2ч)

Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена(2 ч.)

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

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.

Практические работы

- Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.
- Варианты объектов труда.
- Рабочее место в учебной мастерской.

Раздел 2. Кулинария (14ч.)

Тема 2. Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет. (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

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

Практическая работа

- Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.
- Приготовление блюд для обеденного стола.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

Практические работы

- Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.
- Приготовление гарнира из макаронных изделий.
- Примерный перечень блюд
- Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
- Пшенная каша с тыквой.
- Овсяная каша.
- Рисовая каша с маслом.
- Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

- Приготовление молочной каши и молочного супа.
- Примерный перечень блюд
- Суп молочный рисовый.
- Молочная лапша.
- Манная каша.
- Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
- Сырники со сметаной.
- Запеканка творожная.

Тема 5. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие 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. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

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

Практические работы

- Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
- Примерный перечень блюд
- Треска отварная с картофелем.
- Лещ вареный цельный.
- Суп рыбный.
- Вареные креветки.

Тема 6. Заготовка продуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов

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

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

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

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

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

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

Практические работы

- Засолка огурцов или томатов.
- Квашение капусты с клюквой.

Тема 7. Приготовление обеда в походных условиях (2ч.)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

- Расчет количества и состава продуктов для похода.

Раздел 3.Материаловедение. (8ч)

Тема 8. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (4ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Тема 9. Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

- Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

Тема 10. Прокладочные и клеевые материалы.(2ч)

Основные теоретические сведения

Назначение прокладочного материала. Роль клеевых прокладок в современном швейном производстве.

Практические работы

- Прикрепление прокладочных материалов к ткани.

Раздел 4. Машиноведение.(6ч)

Тема 11. Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Тема 12. Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство.

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

Практические работы

- Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
- Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 13. Уход за швейной машиной.

Основные теоретические сведения

Чистота – одно из главных условий нормальной работы швейной машины. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практические работы

- Регулирование качества машинной строчки.

Раздел 5. Конструирование и моделирование швейного изделия (юбка) (16ч)

Тема 14. Конструирование швейных изделий. Требования к одежде. Снятие мерок.

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 прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже

Практические работы

- Снятие мерок и запись результатов измерений.
- Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 15. Моделирование юбок. Оформление выкроек (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Способы моделирования прямых, конических и клинковых юбок.

Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму

Практическая работа

- Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
- Моделирование юбки выбранного фасона.
- Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

Тема 16. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом.

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практическая работа

- Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
- Подготовка ткани к раскрою.

Тема 17. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях

Раскрой изделия.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 18. Примерка изделия. Дефекты посадки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

Практические работы

- Скалывание и сметывание деталей кроя.
- Проведение примерки, исправление дефектов.
- Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

Тема 19. Соединение деталей юбки и обработка срезов. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций.

Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом.

Технология обработки боковых срезов. Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Практические работы

- Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- Обметывание швов.
- Влажно-тепловая обработка изделия.
- Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Тема 20.Обработка верхнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Практические работы

- Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.
- Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Тема 21.Обработка нижнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы

- Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.
- Влажно-тепловая обработка изделия.
- Определение качества готового изделия.

Раздел 6. Технология вышивания. Художественные ремесла (16ч.)

Тема 22.Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы

- Выполнение статичной. Динамичной, симметричной и ассиметричной композиций.
- Выполнение эскизов орнаментов для платка.
- Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
- Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 23. Лоскутное шитье. Материалы и приспособления. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

Практические работы

- Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Тема 24. Лоскутное шитье. Технология изготовления изделий из лоскута.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы

- Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 25. Вышивка. Счетные швы.(4ч.)

Основные теоретические сведения

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

Практические работы

- Выполнение образца вышивки в технике крест.

Тема 26. Вышивка. Технология выполнения вышивки. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Практические работы

- Выполнение вышивки крестом.

Раздел 7. Технология ведения дома (4ч.)

Тема 27. Уборка квартиры, дома. Уход за одеждой и обувью.(2ч)

Основные теоретические сведения

Ежедневная уборка помещения. Правила безопасного труда при уборке помещения.

Хранение одежды и обуви. Условные обозначения режимов эксплуатации швейных и трикотажных изделий.

Практические работы.

Тема 28. Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплаты.(2ч)

Основные теоретические сведения

Ремонт порезов, разрывов. потертостей. Материалы для заплат. Накладные заплаты.

Практическая работа.

- Пришивание аппликации , заплат.

Раздел 8 . Электротехника.(2ч)

Основные теоретические сведения

Электричество помогает нам повсюду. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов . Правила безопасной работы с электроприборами. Экономия электроэнергии.

Практическая работа.

Контрольные вопросы : Электробытовые приборы, позволяющие осуществлять энергосбережения. .Способы охраны окружающей среды путем утилизации бытовой техники.

Календарно - тематическое планирование по курсу « Технология» для девочек 6 класс

неделя	Содержание теоретической части занятия	Содержание практической части занятия
Вводное занятие. Техника безопасности		
1-я неделя	Техника безопасности , правила поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования и охрана труда	Инструктаж по технике безопасности. Оказание первой медицинской помощи при ожогах, порезах и др. травмах
Кулинария		
2-неделя	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	Инструктаж по технике безопасности Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.
3-неделя	Физиологические основы рационального питания. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.	Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Приготовление блюд для обеденного стола. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
4-неделя	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.	Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий

5-неделя	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.	Приготовление молочной каши и молочного супа.
6-неделя	Понятие 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. <i>Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.</i>	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
7-неделя	<i>Квашение капусты.</i> Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов	Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты с клюквой
8-неделя	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.	Расчет количества и состава продуктов для похода.
Элементы материаловедения		
9-неделя	Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.	Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
10-неделя	Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.	Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
11-неделя	Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений
12-неделя	Назначение прокладочного материала. Роль клеевых прокладок в современном швейном производстве.	Прикрепление прокладочных материалов к ткани.

Машиноведение		
13-неделя	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани	Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.
14-неделя	Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство.	Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
15-неделя	Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство.	Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
Конструирование и моделирование швейного изделия (юбка)		
16-неделя	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок	Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
17-неделя	Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою	Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.
18-неделя	Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения	Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Подготовка ткани к раскрою.
19-неделя	Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	Выполнение раскладки выкроек на различных тканях Раскрой изделия.
20-неделя	Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Правила выполнения технологических операций: Обработка деталей кроя	Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов.
21-неделя	Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов. Правила выполнения технологических	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обметывание швов.

	операций	
22-неделя	Правила выполнения технологических операций: Обработка деталей края Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом	Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы
Технология вышивания		
24-неделя	Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.	Выполнение статичной. Динамичной, симметричной и ассиметричной композиций. Выполнение эскизов орнаментов для платка. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов
25-неделя	Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента.	Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).
26-неделя	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
27-неделя	Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.	Выполнение образца вышивки в технике крест.
28-неделя	Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд	Выполнение вышивки крестом.
29-неделя	Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд	Выполнение вышивки крестом.
30-неделя	Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков.	Выполнение вышивки крестом.

	Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд	
Технологии ведения дома		
31-неделя	Ежедневная уборка помещения. Правила безопасного труда при уборке помещения	Контрольные вопросы
32-неделя	Ремонт порезов, разрывов. потертостей. Материалы для заплат. Накладные заплаты.	Пришивание аппликации , заплат.
Электротехника		
33-неделя	Электричество помогает нам повсюду. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов . Правила безопасной работы с электроприборами. Экономия электроэнергии.	Контрольные вопросы : Электробытовые приборы, позволяющие осуществлять энергосбережения. .Способы охраны окружающей среды путем утилизации бытовой техники.
34-неделя	Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения	Защита творческих проектов.