***Пояснительная записка***

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 6А класса (девочки) составлена в соответствии с требованиями Федерального закона РФ №273-ФЗ «Об образовании РФ» от 29.12.2012г., Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897), ( с изменениями от 31 декабря 2015Д., на основании приказа №1577 Министерства образования и науки РФ), с учётом Примерной программы по учебному предмету «Технология», одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15), на основе Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №20 г.о Королёв Московской области.

 Рабочая программа по технологии ориентирована на обучающихся 6-ых

 классов, составлена на основе авторской программы «Технология» 5-8 классы,

 А.Т.Тищенко, Н.В. Синица .М.: «Вентана-Граф», 2014.

В системе предметов общеобразовательной школы курс технология представлен в предметной области «Технология».

Уровень изучения предмета - базовый. Тематическое планирование

рассчитано на 2 учебных часа в неделю, что составляет 70учебных часов вгод.

Для обучения технологии в МБОУ СОШ №20 выбрана содержательная линия УМК по технологии авторского коллектива: Синица Н.В., Симоненко В.Д, Главные особенности учебно-методического комплекта (УМК) по технологии состоят в том, что они обеспечивают преемственность курсов технологии в начальной школе и в последующих классах основной и средней школы, а также в полной мере реализуют принципы деятельностного подхода, что полностью соответствует миссии и целям образовательным запросам обучающихся.

Для выполнения всех видов обучающих работ по технологии в 6А классе в УМК имеются **учебник, учебные пособия**:

1) учебник Синица Н.В., Симоненко В.Д., Технологии. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / М.: Вентана-Граф, 2014.

Нижеуказанные пособия позволяют организовать **методическое** обеспечение учебного предмета «Технология» в 6 классе:

1) Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома :

Для выполнения обучающимися 6А класса (девочки) всех видов работ по технологии имеется учебник Синица Н.В., Симоненко В.Д., Технологии. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / М.: Вентана-Граф, 2014.

 Программа учитывает интеллектуальный и психолого-физиологический уровень развития обучающихся 6А класса, продолжает преемственность в изучении курса «Технология ведения дома».

В системе предметов общеобразовательной школы курс технологии представлен в предметной области «Технология». **Назначение предмета** «Технология» в основной школе состоит в том, чтобы обеспечить формирование и развитие коммуникативной, социально-трудовой, информационной и учебно-познавательной компетенций.

**Цели изучения технологии в основной школе (6А класс):**

Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Для достижения поставленных целей в 6 классе необходимо решение следующих задач:**

- освоение различных технологий преобразования материалов;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

- формирование умения анализировать и оценивать результаты своей деятельности по созданию нового продукта;

- развитие у обучающихся воображения и творческого мышления;

- воспитание ответственности за результат своего труда;

- воспитание эстетических чувств.

 **Ценностные ориентиры содержания учебного предмета технология.**

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления и ресурса практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышле

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 6 класса.**

Изучение технологии в 6 классе основной школы позволяет учащимся овладеть определёнными знаниями, умениями и навыками и обеспечивает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов:

 **Личностные результаты:**

**В результате изучения курса у обучающегося будет сформировано:**

* ответственное отношение к учению; уважительное отношение к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде;

представление об основах светской этики;

ценность здорового и безопасного образа жизни;

развитость эстетического сознания;

целостное мировоззрение, соответствующее; современному уровню развития науки и общественной практики;

основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления.

**Обучающийся получит возможность для формирования:**

* Готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов;

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

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

 **Метапредметные результаты:**

познавательные УУД:

* выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
* строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
* самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
* строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения
* объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
* анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата;
* делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными;
* разрабатывать и реализовывать учебный проект на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата;

коммуникативные УУД:

определять возможные роли в совместной деятельности;

представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;

договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;

устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога;

критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;

предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;

организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);

строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

регулятивные УУД:

* ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
* формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности
* определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения
* отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
* наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки
* работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата
* оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
* оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности
* сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно;
* самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
* принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность
* идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;

Обучающийся научится:

-проводить и анализировать разработку и /или реализацию проектов, предполагающих:

планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

проводить оценку и испытание полученного продукта;

следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

проводить оценку и испытание полученного продукта;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения:

получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сфере производства продуктов питания.

называть и характеризовать актуальные технологии производства и обработки материалов;

следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

проводить оценку и испытание полученного продукта;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сфере производства и обработки материалов.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии.

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

• разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;

• работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;

• заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;

• выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;

• читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

• подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, об-работку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;

• подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

Обучающийся научится:

оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения:

получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сфере производства продуктов питания.

называть и характеризовать актуальные технологии производства и обработки материалов;

следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сфере производства и обработки материалов.

называть и характеризовать технологии обработки материалов;

объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

разработку плана продвижения продукта;

анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

*модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

*выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

*технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты.*

*оценивать коммерческий потенциал продукта.*

***выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;***

***Учебно-тематическое планирование 6А класса***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема** | **Кол-во часов** |
|  | **Технологии домашнего хозяйства** | **3** |
| 1 | Интерьер жилого дома. | 1 |
| 2 | Комнатные растения в интерьере | 2 |
|  | **Кулинария** | **14** |
| 3 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 4 |
| 4 | Блюда из мяса | 4 |
| 5 | Блюда из птицы | 2 |
| 6 | Заправочные супы | 2 |
| 7 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильный материалов** | **22** |
| 8 | Свойства текстильных материалов | 2 |
| 9 | Конструирований швейных изделий | 4 |
| 10 | Моделирование швейных изделий | 2 |
| 11 | Швейная машина | 2 |
| 12 | Технология изготовления швейных изделий | 12 |
|  | **Художественные ремесла** | **10** |
| 13 | Вязание крючком | 6 |
| 14 | Вязание спицами | 4 |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **21** |
| 15 | Исследовательская и созидательная деятельность  | 21 |
|  | **Всего:** | **70** |

Добавленно 2 часа на изучение темы «оформление интерьера» из раздела «Технология творческой и опытной деятельности», так как обучающиеся выполняют по данной теме творческий проект.

Так же выдеденно 2 часа на выполнение творческого проекта по теме «Кулинария» из раздела Технология творческой и опытной деятельности.

Выделено 3 часа на изучение темы Конструирование швейных изделий из раздела Технологий творческой и опытной деятельности, так как обучающиеся выполняют по данной теме творческий проект.

Добавлено 8 часов на изучение темы «технология изготовления швейных изделий», в связи с тем, что обучающиеся выполняют по данной теме творческий проект. Часы выдел.ются из раздела «Творческой и опытной деятельности».

Часы отведенные на раздел «Творческой и опытной деятельности» распределяются таким образом, чтобы можно было выполнить несколько творческих проектов в течении учебного года.

**Содержание программы**

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон. Изготовление макета жилой комнаты.

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

**Региональный компонент.** Cовхоз декоративного садоводства, г.Мытищи.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы. Творческий проект ««Растения в интерьере жилого дома».

***Раздел «Кулинария»***

**Тема 1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Применение бобовых в кулинарии Подача готовых блюд.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

**Региональный компонент.** Предприятие ООО «Метатр». Рыбное производство.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

**Тема 3. Блюда из мяса**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

**Региональный компонент.** Предприятие ООО «Метатр». Мясное производство. Микояновский мясокомбинат.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление заправочного супа.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

**Региональный компонент.** Фабрика «Передовая текстильщица». История предприятия. Ассортимент продукции.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Швейная машина**

Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней и нижней нитей. Обработка машинных швов: настрочной, обтачной, вподгибку с открытым обмётанным срезом.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение машинных швов.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков и копировального резца.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

***Раздел «Художественные ремёсла»***

**Тема 1. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

**Региональный компонент.** Выставка мастеров прикладного искусства. Историко-краеведческий музея г. Королёва

***Лабораторно-практические и практические работы*.**

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема 2. Вязание спицами**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

***Практические работы.***

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

**Календарно тематический план 6А класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема | Кол-во часов | Планируемая дата | Скорректированная (фактическая) дата |
|  | **Оформление интерьера** | **8** |  |  |
| 1,2 | Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома | 2 |  |  |
| 3,4 | Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |  |  |
| 5,6 | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |  |  |
| 7,8 | Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |  |  |
|  | **Кулинария**  | **12** |  |  |
| 9,10 | Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы | 2 |  |  |
| 11,12 | Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы» | 2 |  |  |
| 13,14 | Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса | 2 |  |  |
| 15,16 | Практическая работа «Приготовление блюда из мяса» | 2 |  |  |
| 17 | Супы. Технология приготовления первых блюд | 1 |  |  |
| 18 | Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | 1 |  |  |
| 19,20 | Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | 2 |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **30** |  |  |
| 21 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон» | 1 |  |  |
| 22 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда» | 1 |  |  |
| 23,24 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия» | 2 |  |  |
| 25,26 | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)» | 2 |  |  |
| 27,28 | Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)» | 2 |  |  |
| 29,30 | Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою» | 2 |  |  |
| 31,32 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия» | 2 |  |  |
| 33,34 | Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов» | 2 |  |  |
| 35,36 | Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)» | 2 |  |  |
| 37,38 | Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия» | 2 |  |  |
| 39,40 | Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» | 2 |  |  |
| 41,42 | Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия» | 2 |  |  |
| 43,44 | Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов» | 2 |  |  |
| 45,46 | Обработка нижнего срезя швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего срезя швейного изделия» | 2 |  |  |
| 48,48 | Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда» | 2 |  |  |
| 49,50 | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | 2 |  |  |
|  | **Художественные ремесла**  | **20** |  |  |
| 51,52 | Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  |  |
| 53,54,55,56 | Основные виды петель при вязании крючком | 4 |  |  |
| 57,58 | Вязание по кругу | 2 |  |  |
| 59,60 | Вязание спицами. Основные приемы вязания  | 2 |  |  |
| 61,62 | Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  |  |
| 63,64 | Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  |  |
| 65,66 | Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  |  |
| 67,68 | Подготовка проекта к защите | 2 |  |  |
| 69,70 | Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Итоговый урок | 2 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано.**Протокол ШМО учителей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(название предмета(ов))№\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_19\_\_\_\_г. | **Согласовано.**Зам. директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) (фамилия, инициалы)«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_19\_\_\_г |