**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного курса технологии для 6 класса (далее – Рабочая программа) составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2004г. по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 и с использованием авторской программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» Хохловой М.В., Синица Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2011.

 Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей:**

- **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:

а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;

б) привитие элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

г) развитие самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие и изобретательские задачи;

д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изу­чения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

е)воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения;

ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реали­зации собственной продукции и услуг;

з) 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 .

В программу были внесены следующие изменения: 1.Добавлен раздел «Введение» - 2 часа за счет резервного времени .

2. Раздел «Электротехника» объединен с разделом « Элементы машиноведения» так как отсутствует материально- техническая база для проведения занятий по электротехнике ;

3. Добавлено в раздел «Технология ведения дома» и «Рукоделие» - по 2 часа, в раздел «Элементы материаловедения» - 4 часа за счет резервного времени.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Для реализации Рабочей программы используется учебно- методический комплект, включающий : учебник «Технология» для учащихся 6 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко.- М. «Вентана – Граф», 1998 г

 На реализацию учебной программы отводится 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

Преобладающей формой контроля выступает письменный (контрольные и проверочные работы) и устный опрос.

## ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

**Знать:**

о пищевых продуктах, как источниках белков, жиров, углеводов, минеральных солей и т. п.;

методы сохранения продуктов при кулинарной обработке;

правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

виды макаронных изделий, правила варки блюд из макаронных изделий;

требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;

зерновые культуры, ассортимент продуктов из них, способы их приготовления;

способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;

назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;

основные свойства натуральных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединительных швов и краевых швов, технологию их выполнения;

регуляторы швейной машины, устройство и правила установки швейной иглы;

виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;

экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

виды соединения и элементы в электрических цепях, правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов;

основные качества интерьера, его особенности;

традиционные виды рукоделия – вязание, инструменты и приспособления, узоры;

историю создания изделий из лоскута и технику пэчворка.

**Уметь:**

оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

работать по технологическим картам;

приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;

приготавливать жидкое тесто и блюда из него (блинчики, блины, оладьи)

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;

соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

 читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;

выполнять машинные швы: стачные (, двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

работать с электроприборами;

подбирать спицы и нитки в зависимости от изделия.

 **Владеть:**

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

**Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:**

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

# ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Раздел программы** | **Количество часов** | **В том числе на** |
| **теоретич.** | **практич.** | **контроль** |
| **1** | **Введение.**  | **2** | **2** |  | Диагностический срез |
| **2** | **Кулинария** | **14** | **7** | **7** | Контрольная работа |
| **3** | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** | **20** | **18** | Проверочная работа |
| **4** | **Технология ведения дома** | **6** | 3 | 3 |  |
| **5** | **Творческие проектные работы** | **8** |  | 8 | Защита творческих работ |
|  | **Итого** | **68** |  |  |  |

**КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тематическое содержание урока | Кол-вочасов | Дата проведения | Примечание |
| план | факт |
| 1-2 | Вводное .ТБ. | 1 | 02.09 |  |  |
| Экология воды. Способы очистки сточных вод.Диагностический срез  | 1 |  |
|  | Кулинария Физиология питания | **14**2 |  |  |  |
| 3-4 | Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах.  | 1 | 09.09 |  |  |
| Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах | 1 |  |
|  | Технология приготовления блюд | 12 |  |  |  |
| 5-6 | Молоко и молочные продукты | 1 | 16.09 |  |  |
| Практическая работа «Приготовление молочной каши». | 1 |  |
| 7-8 | Блюда из кисломолочных продуктов | 1 | 23.09 |  |  |
| Практическая работа «Приготовление сырников» | 1 |  |
| 9-10 |  Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | 1 | 30.09 |  |  |
|  Практическая работа «Приготовление салата из крабов». | 1 |  |
| 11-12 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.  | 1 | 07.10 |  |  |
|  «Приготовление макарон с сыром». | 1 |  |
| 13-14 |  Приготовление обеда в походных условиях | 1 | 14.10 |  |  |
| Практическая работа «Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода » | 1 |  |
|  | Заготовка продуктов | 2 |  |  |  |
| 15-16 | .Заготовка продуктов. Квашение , соление. | 1 | 21.10 |  |  |
|  Контрольная работа  | 1 |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** **Рукоделие.** | **38****10** |  |  |  |
| 17-18 | Лоскутное шитье. Пэчворк. Возможности лоскутного шитья и мода | 1 | 11.11 |  |  |
|  Практическая работа «Выполнение эскиза в лоскутной технике». | 1 |  |
| 19-20 |  Геометрический орнамент и композиция. | 1 | 18.11 |  |  |
| Практическая работа «Изготовление шаблонов элементов орнамента» | 1 |  |
| 21-22 | Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | 1 | 25.11 |  |  |
| Практическая работа «Раскрой элементов изделия- прихватка» | 1 |  |
| 23-24 | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье. | 1 | 02.12 |  |  |
| Практическая работа «Сборка полотна изделия» | 1 |  |
| 25-26 | Особенности соединения лоскутной основы с подкладкой.. | 1 | 09.12 |  |  |
| Практическая работа «Соединение лоскутной основы с подкладкой | 1 |  |
|  | **Элементы материаловедения**  | **4** |  |  |  |
| 27-28 | Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон. | 1 | 16.12 |  |  |
| Практическая работа «Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей». | 1 |  |
| 29-30 | Ткацкие переплетения. Понятие о раппорте переплетения. | 1 | 23.12 |  |  |
| Практическая работа «Выполнение макетов саржевого, сатинового и атласного переплетений» Проверочная работа | 1 |  |
|  |  **Элементы машиноведения**  | **6** |  |  |  |
| 31-32 | Регуляторы швейной машины. | 1 | 13.01 |  |  |
| Практическая работа «Регулировка качества машинной строчки» | 1 |  |
| 33-34 | Устройство и установка машинной иглыУход за машиной, чистка и смазка. | 1 | 20.01 |  |  |
| Практическая работа «Подбор и установка машинной иглы». Проверочная работа | 1 |  |
| 35-36 | Машинные швы. ОРМ и ПТБ. Технология выполнения соединительных и краевых швов. | 1 | 27.01 |  |  |
| Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | 1 |  |
|  | **Конструирование и моделирование швейных изделий** | **6** |  |  |  |
| 37-38 | Одежда и требования к ней. Мерки для построения чертежа юбки. | 1 | 03.02 |  |  |
| Практическая работа «Снятие мерок и запись результатов измерений». | 1 |  |
| 39-40 | Последовательность построения чертежа прямой юбки.  | 1 | 10.02 |  |  |
| Практическая работа «Построение чертежа прямой юбки в М 1:4». | 1 |  |
| 41-42 | Разновидности юбок по силуэту. Моделирование юбки. | 1 | 17.02  |  |  |
| Практическая работа «Моделирование юбки выбранного фасона». | 1 |  |
|  | **Технология изготовления юбки**  | **12** |  |  |  |
| 43-44 | Раскройные работы | 1 | 24.02 |  |  |
| Практическая работа «Раскладка деталей юбки на ткани и раскрой» | 1 |  |
| 45-46 | Роль вытачек и складок. Обработка вытачек и складок | 1 | 03.03 |  |  |
| Практическая работа « Обработка вытачек» | 1 |  |
| 47-48 | Технология обработки застежки в боковом шве | 1 | 10.03 |  |  |
| Практическая работа «Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молния» | 1 |  |
| 49-50 | Технология обработки пояса, верхнего среза юбки | 1 | 17.03 |  |  |
| Практическая работа «Обработка пояса» | 1 |  |
| 51-52 | Технология обработки нижнего среза юбки | 1 | 31.03 |  |  |
| «Обработка нижнего среза юбки» | 1 |  |
| 53-54 | Окончательная обработка изделия. ВТО  | 1 |  07.04 |  |  |
| Практическая работа «Обработка петли и пришивание пуговицы»*.*Проверочная работа | 1 |  |
|  | **Технология ведения дома**  | **6**  |  |  |  |
| 55-56 | Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение. | 1 | 14.04 |  |  |
| Практическая работа «Выполнение эскиза оформления окна». | 1 |  |
| 57-58 | Внутренняя отделка помещений декоративными тканями. | 1 | 21.04 |  |  |
| Практическая работа «Изготовление макета оформления окна тканями». | 1 |  |
| 59-60 | Уход за одеждой и обувью | 1 | 28.04 |  |  |
| Практическая работа «Удаление пятен с одежды» | 1 |  |
|  | **Творческие, проектные работы**  | **8** |  |  |  |
| 61-62 | Обоснование проекта. Эскиз. Схема.  | 1 | 05.05 |  |  |
| Выкройка. | 1 |  |
| 63-64 | Планирование. | 1 | 12.05 |  |  |
| Технологическая карта. | 1 |  |
| 65-66 | Экономический расчёт | 1 | 19.05 |  |  |
| Экологическое обоснование. | 1 |  |
| 67-68 | Реклама изделия. Заполнение отчёта | 1 | 26.05 |  |  |
| Защита проекта. | 1 |  |
|  | Итого  | 68 |  |  |  |

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

# Кулинария (14 час).

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

Минеральные соли , микроэлементы, макроэлементы, *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 час).

## Блюда из молока и кисломолочных продуктов

### 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. Химический состав молока. Домашние животные, молоко которых используют в пищу

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

### Практические работы

Первичная обработка молока. 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 круп, бобовых и макаронных изделий

### 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 "B". 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.

## Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

### 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

### 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 "B". 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.

## Приготовление обеда в походных условиях

### Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. 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, состава и стоимости продуктов для похода.

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

 Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

### Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

### Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (10час).

## Лоскутное шитье(10час).

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

### Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

### Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

## Элементы материаловедения (4час).

### 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 хлопчато-бумажных, 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 хлопчато - бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Проверочная работа -*Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Материаловедение» включает два варианта заданий.

## Элементы машиноведения (6 час).

### 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.

*Проверочная работа -*Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Машиноведение» включает два варианта заданий.

## Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

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

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых 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 (12 час).

### 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, клиньевая или прямая.

*Проверочная работа -*Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Технология изготовления поясных швейных изделий» включает два варианта заданий.

# Технологии ведения дома (6 час).

**Интерьер жилого дома (4час)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища. Использование современных материалов в отделке квартиры. Роль освещения в квартире. Санитарно-гигиенические требования помещения.

*Практическая работа* Выполнение эскиза планировки квартиры, комнаты. Выполнение эскиза оформления окна. Изготовление макета оформления окна тканями.

## Уход за одеждой и обувью (2 час).

### 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 заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.*  Влажная уборка дома.

### Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

# Творческие, проектные работы (8час).

*Теоретические сведения.* Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использова­нием конструкционных или поделочных материалов. Алго­ритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому из­делию.

*Практические работы.* Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Вы­бор модели проектного изделия. Подбор материалов, инстру­ментов и приспособлений, технологии выполнения. Выбор формы, цвета, размера изделия. Изготовление проектного из­делия. Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.

*Варианты объектов труда.* Творческие проекты

### Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Вязаная салфетка;

Шарф с помпонами.

 Юбка;

Меню и блюда для ужина

**Приложение №1**

**Диагностический срез на начало учебного года*.***

|  |  |
| --- | --- |
| ***1 вариант*** | ***2 вариант*** |
| 1. На каком расстоянии от парты находятся глаза учащегося?
2. Для чего служит швейная машина?
3. Назовите станок для вытачивания изделий.
4. Как называется нить, применяемая для изготовления ткани?
5. Почему нужно соблюдать режим дня?
6. Для чего соблюдают правила гигиены и санитарии?
7. Выполните математические действия

43 ×7=19 / 2=46 × ½ =1. Перечислите столовые приборы.
2. Какие полезные вещества содержат продукты питания?
3. Перечислите волокна растительного происхождения.
4. По каким признакам можно определить лицо и изнанку ткани?
5. Назовите мерки для построения чертежа фартука.
 | 1. Какие инструменты используют для шитья?
2. Почему во время занятий нужно сидеть за партой или швейной машиной прямо?
3. Как называется станок для производства ткани?
4. Какую часть дерева используют для получения пиломатериалов?
5. Почему нужно соблюдать режим питания?
6. Для чего соблюдают правила техники безопасности?
7. Выполните математические действия

21 ×7=23 / 2=54 × ½ =1. Перечислите столовую посуду.
2. Для чего нужна пища?
3. Из чего состоит ткань?
4. По каким признакам можно определить долевую и поперечную нить на ткани?
5. Назовите конструктивные линии чертежа фартука.
 |

***Диагностика:***

для тестирования учащихся составлены 2 варианта билетов, по 12 вопросов.

Каждый правильный ответ оценивается 2 балла, неполный ответ – 1 балл;

оценка «5» -20-24 балла,

оценка «4» - 16-19 баллов,

Оценка «3» - 8 – 15 баллов,

Оценка «2» - менее 8 баллов.

**Приложение №2**

КУЛИНАРИЯ

***1 вариант***

1. В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

а) морские рыбы, водоросли;

б) крупы,

в) овощи, фрукты.

2. Выберите правильный ответ: сервировка стола –

 а) подготовка стола к ужину,

 б) подготовка стола к принятию пищи;

 в) подача блюд к столу.

3. Какие продукты относятся к группе кисломолочных?

 а) молоко,

 б) сметана;

 в) творог.

4. Способы определения свежести рыбы –

 а) по запаху;

 б) по вкусу,

 в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

5. Соотнесите виды зерновых культур с видами круп из них:

 а) пшеница, 1) перловая крупа,

 б) ячмень, 2) пшено,

 в) просо, 3) пшеничная крупа.

6. .        Соотнеси вид крупы соответствующему способу первичной обработки:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид крупы  | Первичная обработка  |
| 1)    пшено, 2)    гречневая крупа, 3)    манная крупа, 4)    рис, 5)    геркулес, 6)    перловая крупа, 7)     пшеничная  | а) крупы моют, б) крупы перебирают, в) крупы замачивают, г) крупы просеивают, д) крупы подсушивают.  |

***2 вариант***

1. В каких пищевых продуктах содержатся элементы кальций и фосфор в количествах, достаточных для организма человека?

а) молочные продукты;

б) крупы,

в) овощи, фрукты.

2. Выберите правильный ответ: физиология питания –

 а) наука о функциях организма,

 б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;

 в) наука о работе дыхательной системы.

3. Какие виды крахмала используются в кулинарии?

 а) молочный крахмал,

 б) картофельный крахмал;

 в) кукурузный крахмал.

4. Способы тепловой обработки рыбы –

 а) варка основным способом;

 б) варка на водяной бане,

 в) жаренье основным способом.

5. Соотнесите виды зерновых культур с видами круп из них:

 а) пшеница, 1) ячневая крупа,

 б) ячмень, 2) овсяная крупа,

 в) овес, 3) манная крупа.

6.Соотнеси вид крупы с консистенцией каши:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид крупы  | Консистенция  |
| а) пшено д) пшеничка б) манка е) рис в) греча ж) ячневая г) геркулес з) перловая  | 1)    рассыпчатая, 2)    жидкая, 3)    вязкая.  |

**Приложение №3**

**МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ**

***1 вариант***

1. Натуральные текстильные волокна делятся на:

а) растительные;

б) животные;

в) вискозные.

 2. Хлопчатобумажную пряжу получают из:

 а) хлопка;

 б) льна;

 в) асбеста.

 3. Шерстяные волокна получают из:

 а) шкуры,

 б) руна;

 в) коконов.

 4. Натуральный шелк обладает свойствами:

1. пылеёмкостью,
2. антисептическими
3. гигроскопичночтью

 5. К механическим свойствам ткани относятся:

 а) прочность;

 б) сминаемость;

 в) намокаемость.

6. Мягкие породы древесины используют для изготовления

а) мебели

б) токарных изделий

в) декоративных изделий

 ***2 вариант***

1. Животные текстильные волокна делятся на:
2. шелковые;
3. шерстяные;
4. минеральные.

 2. К натуральным волокнам относятся:

1. хлопок
2. лавсан
3. шерсть

 3. Натуральный шелк получают из:

1. шкуры,
2. руна;
3. коконов.

 4. Шерсть обладает свойствами:

1. пылеёмкостью,
2. антисептическими
3. гигроскопичночтью

 5. К гигиеническим свойствам относятся:

 а) гигроскопичность;

 б) теплозащитность;

 в) осыпаемость нитей.

 6. Твёрдые породы древесины используют для изготовления

а) мебели

б) токарных изделий

в) декоративных изделий

**Приложение №4**

**МАШИНОВЕДЕНИЕ**

1 вариант

***УСТРОЙСТВО ШВЕЙНОЙ МАШИНЫ***

1. Укажи из перечисленных названий части машинной иглы:

*а) короткий желобок, д) колба, и) ушко,*

*б) стопор, е) штифт, к) лезвие,*

*в) лыска, ж) острие, л) длинный желобок,*

*г) шпиндель, з) защелка, м) прорезь.*

2. Выбери правильный ответ:

Нить заправляется в иглу со стороны короткого желобка:

*а) да, б) нет.*

3. Найди в перечислении детали моталки:

*а) стопор, в) гнездо, д) шпиндель,*

*б) штифт, г) резиновое колесо, е) лыска.*

1. Выбери правильный ответ:

При установке иглы, заправке верхней и нижней нити на швейной машине с ножным приводом ноги находятся на педали:

*а) да, б) нет.*

*МАШИННЫЕ ШВЫ*

1.       Укажи, какие машинные швы относятся к соединительным и краевым:

|  |  |
| --- | --- |
| Название шва  | Назначение  |
| *а) соединительный,* *б) краевой.*  | *1)      стачной, 4) вподгибку,* *2)      двойной, 5) накладной,* *3)      обтачной, 6) запошивочный.*  |

2 вариант

*УСТРОЙСТВО ШВЕЙНОЙ МАШИНЫ*

Дополни ответ:

1. Машинная игла состоит из:

*а) колба, д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ е) лыска,*

*в) короткий желобок, ж)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

2. Ножной привод состоит из:

*а) шатун,*  *г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ д) шкив махового колеса.*

*в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

3. Установи соответствие детали ножного привода назначению:

|  |  |
| --- | --- |
| Детали ножного привода  | Назначение  |
| *1)    пусковое,* *2)    ремень,* *3)    шатун,* *4)    педаль.*  | *а) передает движение от пускового колеса шкиву махового колеса,* *б) передает движение ремню,* *в) приводит в движение шатун,* *г) колебательное движение превращается во вращательное и передается на пусковое колесо.*  |

**Приложение № 5**

**ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

1 вариант

*КОНСТРУИРОВАНИЕ*

1. Выбери из перечисления изделия относящиеся к плечевой одежде:

*а) платье, г) пальто, ж) шорты,*

*б) юбка, д) пиджак, з) ночная сорочка.*

*в) сарафан, е) жилет,*

2. Выбери из перечисленных те мерки, которые записываются полностью

*а) Сш, б) Сг II, в) Ди,*

*г) Оп, д) Дтс, е) Ст.*

3. Определи соответствие названия мерок и условных обозначений:

|  |  |
| --- | --- |
| Условные обозначения  | Мерки  |
| *1)    Ди,* *2)    Дтс,* *3)    Оп,* *4)    СгII,* *5)    Ст,* *6)    Сш.*  | *а) обхват плеча,* *б) полуобхват талии,* *в) длина изделия,* *г) длина спины до талии,* *д) полуобхват шеи,* *е) полуобхват груди II.*  |

*МОДЕЛИРОВАНИЕ*

Выбери правильный ответ:

1. Изменить внешний вид изделия без изменения выкройки можно с помощью:

*а) фурнитуры, в) вышивки, д) воланов, ж) кокетки.*

*б) аксессуаров, г) кружев, е) молнии,*

2. Круглому лицу подойдет форма горловины:

*а) "каре", б) круглая, в) углом, г) фигурная.*

2 вариант

*КОНСТРУИРОВАНИЕ*

1. Перечисли ассортимент плечевых изделий:

*а) платье, б) в) г) д)*

2. Укажи мерки для построения основы ночной сорочки:

*а) б) в) г) д)*

3. Запиши названия мерок согласно условным обозначениям:

*а) Ст\_\_\_\_\_\_, б) Дтс\_\_\_\_\_, в) Сб\_\_\_\_\_\_, г) Ди\_\_\_\_\_\_\_ .*

*МОДЕЛИРОВАНИЕ*

1. Закончи предложения:

*а) Моделирование – это процесс …*

*б) Изменить внешний вид изделия без изменения выкройки можно с помощью …*

*в) Круглому лицу подойдут следующие формы горловины…*

2. Укажи формы горловины ночной сорочки:

*а) круглая г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

3. Укажи способы моделирования нижнего среза ночной сорочки:

*а) оборка в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

4. Укажи детали, которые изменяют фасон изделия:

*а) кокетка г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

5. Укажи изделия, которые можно разработать на основе ночной сорочки:

*а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Приложение № 7**

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Баллы** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 Общее оформление | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 Выбор технологии изготовления изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 Описание окончательного варианта изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия. | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.12 Реклама изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 Оригинальность конструкции | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 Качество изделия | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 Соответствие изделия проекту | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 Практическая значимость | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 Формулировка проблемы и темы проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3 Описание технологии изготовления изделия | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4 Четкость и ясность изложения | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5 Глубина знаний и эрудиция | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 Время изложения (7-8 мин) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.7 Самооценка | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8 Ответы на вопросы | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО: | 50баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |