Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

**«Новоатьяловская средняя общеобразовательная школа»**

ул. Школьная, д. 20, с. Новоатьялово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050

тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat\_school@inbox.ru

ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНА**на заседании методсоветапротокол № 1 от «28» августа 2015 года | **ПРИНЯТА**на педагогическом советепротокол № 2 от «\_31\_» августа 2015 года | **УТВЕРЖДЕНА** Приказ № 81-од от «\_31\_» августа 2015 годаДиректор школы :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Исхакова Ф.Ф |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

основного общего образования

для девочек 5-6 класса

**Составитель РП :**

 **Галейдина Татьяна Владимировна**

**учитель математики**

**соответствие занимаемой должности**

**2015 год.**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для девочек 5 и 6 классов составлена на основе требований федерального компонента государственного стандарта общего образования и примерной программы основного общего образования по направлению «Технологии ведения дома », составленной и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко -М.: Просвещение 2014.

 **Нормативные документы для составления рабочей программы:**

* 1.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ,
* 2.Приказ Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении Федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»,
* 3. приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 года № 897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.
* 4.Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный приказом Минобразования РФ от 5.03. 2004 г. №1089, «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных к использованию при реализации при имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (в новой редакции от 31.01.2012г.№69);
* 6. Федеральный перечень учебников, утвержденный приказом от 31 марта 2014 г. №253, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования.
* 7.Учебный план МАОУ «Новоатьяловская СОШ» на 2015-2016учебный год, утвержденный приказом №56-од Исхаковой Ф.Ф. от 20.05.2015г.

8. положение о разработке рабочих программ по учебным предметам.

 Реализуется базисный уровень усвоения материала. Программа предполагает обучение в объеме 68 часов по 2 часа в неделю. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

***Цели обучения:***

* формирование представлений о составляю­щих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универ­сального алгоритма преобразующей и созида­тельной деятельности;
* 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

***Задачи обучения:***

* освоение технологических знаний, основ куль­туры созидательного труда, представлений о тех­нологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой дея­тельности по созданию личностно или общест­венно значимых изделий;
* освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологиче­ской, ценностно-смысловой, проектно-иссле­довательской).

 **Учебно-тематический план:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы**  | **Коли-****чество** **часов** | **В том числе на:** |
| **Уроки ИКТ** | **Практические** **работы** | **Проектная работа**  |
| 1. 1
 | **Агротехника сельского хозяйства.** | 8  |  |  |  |
|  | **Проектная деятельность. Оформление интерьера.** | 5 |  |  |  |
| 1. 2
 | **Кулинария.** | 12 |  |  |  |
| 1. 3
 | **Создание изделий из поделочных материалов (художественные ремесла)** | 9  |  |  |  |
| 1. 6
 | **Создание изделий из текстильных материалов.** | 28 |  |  |  |
| 1. 7
 | **Агротехника сельскохозяйственного производства.** | 6 |  |  |  |
|  | **Всего:** | **68** |  |  |  |

**Содержание программы**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы:* Выполнение эскизов проектов.

**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории архитектуры и ин­терьера. Интерьер жилых помещений и их комфорт­ность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигие­нических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка ин­терьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудова­ния на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы:* Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

**Санитария и гигиена (2 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, К приготовлению пищи, к хра­нению продуктов и готовых блюд. Правила мытья по­суды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы:* Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание (2 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Понятие о процесс е пищеварения. Общие сведе­ния о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы:* Работа с таблицами по составу и количеству вита­минов в различных продуктах. Работа с пищевой пи­рамидой.

**Технология приготовления пищи (12 ч)**

*Бутерброды, горячие напитки*

*Основные теоретические сведения* Продукты, используемые для приroтовления бутер­бродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутер­бродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы* Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербро­дов и горячих напитков к завтраку.

*Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий*

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

*Практические работы* Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необхо­димого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и мака­ронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

*Блюда из овощей*

*Основные теоретические сведения* Виды овощей, содержание в них минеральных ве­ществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и теп­ловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных ве­ществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы* Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления са­латов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, ква­дратной. Приготовление блюд из сырых и вареных ово­шей. Жаренье овощей и определение их готовности.

*Блюда из яиц*

*Основные теоретические сведения* Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготов­ления блюд из яиц. Способы варки *яиц.*

*Практические работы* Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)**

*Основные теоретические сведения* Составление меню на завтрак. Правила подачи го­рячих напитков. Столовые приборы и правила пользо­вания ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

*Практические работы* Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфе­ток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)**

**Элементы материаловедения (4 ч)**

*Основные теоретические сведения* Классификация текстильных волокон. Натураль­ные растительные волокна. Изготовление нитей и тка­ней в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобу­мажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы* Изучение свойств нитей основы и утка. Определе­ние направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Конструирование швейных изделий (6 ч)**

*Основные теоретические сведения* Фартуки в национальном костюме. Обшие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и при­надлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

*Практические работы* Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в нату­ральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при ра­боте с иголками, булавками, ножницами. Ручные строч­ки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при вы­полнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа* Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (6 ч)**

*Основные теоретические сведения* История швейной машины. Виды машин, применяе­мых в швейной промышленности. Бытовая универсаль­ная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимушества и недостатки.

*Практические работы* Подготовка универсальной бытовой швейной ма­шины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. За­правка верхней и нижней нитей. Выполнение машин­ных строчек на ткани по намеченным линиям. Регу­лировкадлины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения* Способы рациональной раскладки выкройки в за­висимости от ширины ткани и направления рисун­ка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы* Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Об­работка нижней части фартука швом вподгибку с закры­TbIМ срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)**

**Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)**

**Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения* Традиционные виды рукоделия и декоративно­прикладного творчества. Применение лоскутной пла­стики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Компози­ция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хро­матические и ахроматические цвета. Цветовые контра­сты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы* Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для ши­тья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Ма­териалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса**

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

***Личностные результаты***изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и актив­ности в данной области предметной технологи­ческой деятельности:
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физическо­го труда;
* Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способ­ностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным дейст­виям;
* развитие трудолюбия и ответственности за ка­чество своей деятельности;
* гражданская идентичности (знание своей эт­нической принадлежности, освоение нацио­нальных ценностей, традиций, культуры, эмо­ционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* проявление технико-технологического и эконо­мического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здоро­вого образа жизни, здоровьесберегающих тех­нологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имею­щая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности зна­ний по теории (понятия и термины), практике (спо­собы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с пра­вилами и технологиями), что обусловливает необходи­мость формирования широкого спектра УУД.

***Метапредметные результаты*** изучения курса:

***познавательные УУД:***

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организа­ционным и материально-техническим условиям способов рещения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию тех­нических изделий;
* моделирование технических объектов и техно­логических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и со­здание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудо­вой деятельности по принятым критериям и по­казателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построе­ние цепи рассуждений, доказательство, выдви­жение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использо­ванием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в со­ответствии с технологической культурой произ­водства;
* соблюдение норм и правил безопасности позна­вательно-трудовой деятельности и созидатель­ного труда;

***коммуникативные УУД:***

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

***регулятивные УУД:***

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целе­полагание, планирование, прогнозирование, са­моконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

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

* осуществлять поиск и рационал ьно использовать необходимую информаuию в области оформле­ния помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, кера­мики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; работать с кухонным оборудованием, инстру­ментами, горячими жидкостями, проводить пер­вичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, го­товить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить, лицевую и из­наночную стороны;
* наматывать нитку на шпульку, заправлять верх­нюю и нижнюю нитки, запускать швейную ма­шину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаугюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять мо­делирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, пере носить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, ри­сунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, ис­пользовать прокладочные материалы.

**Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся**

 **6 классов**

**Должны знать:**

-общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;

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

-санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы, способы обработки рыбы, способы жаренья рыбы, посуду и инвентарь для приготовления рыбных продуктов;

-общие сведения о пищевой ценности молока, особенности варки крупяных каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков, виды разрыхлителей;

о первичной обработке муки, способах приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков;

* технологию приготовления компотов киселей;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу, правила этикета;
* правила заготовки продуктов: квашение, соление, сушка;
* технологию отделки изделий вышивкой в технике счётных швов;
* основные свойства волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* принцип действия регуляторов швейной машины;
* виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа конической юбки, особенности моделирования поясных изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические изображения соединительных машинных швов, технологическая последовательность обработки юбки;
* экономная раскладка выкройки на ткани, технологическая последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* средства ухода и защиты одежды и обуви, основные требования по уходу за одеждой и обувью;
* единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа

**Должны уметь:**

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

**Календарно-тематическое планирование по технологии ведения дома для девочек 5 класса**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока п./п. в четверти) | Тема раздела | (ко-во часов) | тема урока | Дата реализации | Виды деятельности(элементы содержания) | *Коррекция*  |
| 1  | Агротехника сельского хозяйства (осенние работы 8 часов) | 1 | Вводное занятие. Содержание и задачи предмета, необходимые материалы и инструменты. Техника безопасности. | *2.09* |  |  |
| 2 | 1 | Агротехника растений с учетом их биологических особенностей и почвено-климатических условий. Почва. Состав почвы. | *4.09* |  |  |
| **3** | 1 | Цветочно-декоративные растения на школьном участке. Многолетники.  | *9.09* |  |  |
| **4** | 1 | Сбор семян цветочно-декоративных растений. Техника безопасности. | *11.09* |  |  |
| **5** | 1 | Сбор семян. Уборка территории. Обрезка многолетников. Обрезка кустов. | *16.09* |  |  |
| **6** | 1 | Уборка георгинов на хранение. | *18.09* |  |  |
| **7** | 1 | Удаление растительных остатков с участка. Техника безопасности. | *23.09* |  |  |
| **8** | 1 | Осенняя обработка почвы с внесением удобрений  | *25.09* |  |  |
| **9** | Проектная деятельность. Оформление интерьера.(5 часов) | 1 | Проектная деятельность на уроках «Технологии» | *30.09* |  |  |
| **10** | 1 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни | *2.10* |  |  |
| **11** | 1 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | *7.10* |  |  |
| **12**  | 1 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | *9.10* |  |  |
| **13** | 1 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | *14.10* |  |  |
| **14** | Кулинария (12 часов) | 1 | Санитария и гигиена на кухне  | *16.10* |  |  |
| **15** | 1 | Здоровое питание | *21.10* |  |  |
| **16** | 1 | Бутерброды. Горячие напитки | *23.10* |  |  |
| № урока п./п. в четверти) | Тема раздела | (ко-во часов) | тема урока | Дата реализации | Виды деятельности | *Коррекция*  |
| **17** | Кулинария (12 часов) | 1  | Бутерброды. Горячие напитки |  |  |  |
| **18** | 1 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | *11.11* |  |  |
| **19** | 1 | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | *13.11* |  |  |
| **20** | 1 | Блюда из сырых овощей и фруктов | *18.11* |  |  |
| **21** | 1 | Блюда из вареных овощей | *20.11* |  |  |
| **22** | 1 | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» | *25.11* |  |  |
| **23** | 1 | Блюда из яиц | *27.11* |  |  |
| **24** | 1 | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария», «Воскресный завтрак в моей семье» | *2.12* |  |  |
| **25** | 1 | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | *4.12* |  |  |
| **26** | художественные ремесла (9часов) | 1 | Декоративно-прикладное изделие для кухни | *9.12* |  |  |
| **27** | 1 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | *11.12* |  |  |
| **28** | 1 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | *16.12* |  |  |
| **29** | 1 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. | *18.12* |  |  |
| **30** | 1 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. | *23.12* |  |  |
| **31** | 1 | Обоснование проекта Выполнение проекта. | *25.12* |  |  |
| **32** | 1 | Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | *30.12* |  |  |
| **33** | 1 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухню».  | *13.01* |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| № урока п./п. в четверти) | Тема раздела | (ко-во часов) | тема урока | Дата реализации | Виды деятельности | *Коррекция*  |
|  **34** | Создание изделий из текстильных материалов( 28 часов) | 1 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».  | *15.01* |  |  |
| **35** | 1 | Производство текстильных материалов.  | *20.01* |  |  |
| **36** | 2 | Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | *22.01* |  |  |
| **37** | 3 | Свойства текстильных материалов.  | *27.01* |  |  |
| **38** | 4 | Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | *29.01* |  |  |
| **39** | 5 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.  | *3.02* |  |  |
| **40** | 6 | Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | *5.02* |  |  |
| **41** | 7 | Построение чертежа швейного изделия. | *10.02* |  |  |
| **42** | 8 | Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | *12.02* |  |  |
| **43** | 9 | Раскрой швейного изделия.  | *17.02* |  |  |
| **44** | 10 | Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | *19.02* |  |  |
| **45** | 11 | Швейные ручные работы | *24.02* |  |  |
| **46** | 12 | Швейные ручные работы | *26.02* |  |  |
| **47** | 13 | Подготовка швейной машины к работе | *2.03* |  |  |
| **48** | 14 | Подготовка швейной машины к работе | *4.03* |  |  |
| **49** | 15 | Приемы работы на швейной машине.  | *9.03* |  |  |
| **50** | 16 | Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | *11.03* |  |  |
| **51** | 17 | Швейные машинные работы.  | *16.03* |  |  |
| **52** | 18 | Влажно-тепловая обработка ткани. | *18.03* |  |  |
| № урока п./п. в четверти) | Тема раздела | (ко-во часов) | тема урока | Дата реализации | Виды деятельности | *Коррекция*  |
| **53** |  | 1 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».  | *6.04* |  |  |
| **54** | Создание изделий из текстильных материалов ( 28 часов) | 1 | Технология изготовления швейного изделия | *8.04* |  |  |
| **55** | 1 | Обработка накладного кармана.  | *13.04* |  |  |
| **56** | 1 | Практическая работа - «Обработка накладного кармана» | *15.04* |  |  |
| **57** | 1 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука.  | *20.04* |  |  |
| **58** | 1 | Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | *22.04* |  |  |
| **59** | 1 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. | *27.04* |  |  |
| **60** | 1 | Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Под готовка зашиты проекта. | *29.04* |  |  |
| **61** | 1 | Зашита проекта «Фартук для работы на кухне». | *4.05* |  |  |
| **62** | 1 | Зашита проекта «Фартук для работы на кухне». | *6.05* |  |  |
| **63** | Весенние с\х работы. (6 час) | 1 | Классификация цветочно-декоративных семян. Составление плана посадки цветов. Планировка цветника. | *11.05* |  |  |
| **64** | 1 | Подготовка семян к посеву. Подготовка ящиков для рассады, грунта. Техника безопасности. | *13.05* |  |  |
| **65** | 1 | Посадка семян цветочно-декоративных растений. Рассада. Открытый грунт. | *18.05* |  |  |
| **66** | 1 | Посадка семян цветочно-декоративных растений. Рассада. Открытый грунт. | *20.05* |  |  |
| **67** | 1 | Пересадка рассады. Работа на участке. Подготовка почвы. Техника безопасности. | *25.05* |  |  |
| **68** | 1 | Пересадка рассады. Работа на участке. Подготовка почвы. Техника безопасности. | *28.05* |  |  |

**Календарно-тематическое планирование по технологии для девочек 6 класса**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока п./п. в четверти) | Тема раздела | (ко-во часов) | тема урока | Дата реализации | Виды деятельности(элементы содержания) | *Коррекция*  |
| 1  | Агротехника сельского хозяйства (осенние работы 8 часов) | 1 | Вводное занятие. Содержание и задачи предмета, необходимые материалы и инструменты. Техника безопасности. | *2.09* |  |  |
| **2** | 1 | Агротехника растений с учетом их биологических особенностей и почвено-климатических условий. Почва. Состав почвы. | *4.09* |  |  |
| **3** | 1 | Цветочно-декоративные растен-ия на школьном участке. Много-летники. Школьный огород. | *9.09* |  |  |
| **4**  | 1 | Сбор семян цветочно-декоративных растений. Техника безопасности. | *11.09* |  |  |
| **5.**  | 1 | Сбор семян. Уборка территории. Обрезка многолетников. Обрезка кустов. | *16.09* |  |  |
| **6**  | 1 | Уборка георгинов на хранение. | *18.09* |  |  |
| **7** | 1 | Удаление растительных остатков с участка. Техника безопасности. | *23.09* |  |  |
| **8** | 1 | Осенняя обработка почвы с внесением удобрений  | *25.09* |  |  |
| **9** | Интерьер жилого дома. (6 часов) |  | 1.Планировка жилого дома.Интерьер жилого дома. | *30.09* |  |  |
| **10** |  | 2. «Аксессуары для интерьера» | *2.10* |  |  |
| **11** |  | 3.Комнатные растения в интерьере квартиры.  | *7.10* |  |  |
| **12** |  | 4.Разновидности комнатных растений .Технология выращи-вания комнатных растений. | *9.10* |  |  |
| **13** |  | 5.Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | *14.10* |  |  |
| **14** |  | 6.Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома» | *16.10* |  |  |
| **15** |  Кулинария (11 часов) |  |  1.Технология первичной обработки  Рыбы. Определение свежести рыбы  | *21.10* |  |  |
| **16** |  | 2.Технология приготовления блюд из рыбы | *23.10* |  |  |
| **17** |  | 3.определение качества термичес-кой обработки рыбных блюд. | *6.11* |   |  |
| **18** |  | 4. Не рыбные продукты моря и технология блюд из них. | *11.11* |  |  |
| **19** |  | 5. Мясо и мясные продукты. Технология первичной обработки мяса. | *13.11* |  |  |
| **20** |  | 6. Технология приготовления блюд из мяса. | *18.11* |  |  |
| **21** |  | 7.Технология приготовления блюд из птицы | *20.11* |  |  |
| **22** |  | 8.Заправочные супы. Практическая работа: «Приготовление овощного супа с рисом.» | *25.11* |  |  |
| **23** |  | 9.Заправочные супы. Практическая работа: «Приготовление овощного супа с рисом.» | *27.11* |  |  |
| **24** |  | 10.Сервировка стола к обеду. Этикет. | *2.12* |  |  |
| **25** |  | 11. Групповой проект: «Приготовле-ние воскресного семейного обеда». | *4.12* |  |  |
| **26** | художественные ремесла (9часов) |  | 1.Материалы и инструменты для вязания. | *9.12* |  |  |
| **27** |  | 2.Основные виды петель при вязании крючком. | *11.12* |  |  |
| **28** |  | 3.Вязание полотна. Практическая работа. | *16.12* |  |  |
| **29** |  | 4.Вязание по кругу. Практическая работа. | *18.12* |  |  |
| **30** |  | 5.Вязание спицами. Практическая работа. | *23.12* |  |  |
| **31** |  | 6.Вязание спицами. Практическая работа. | *25.12* |  |  |
| **32** |  | 7.Творческий проект: «Вяжем аксессуары крючком или спицами». | *30.12* |  |  |
| **33** |  | 8.Защита творческого проекта: «Вяжем аксессуары крючком или спицами». | *13.01* |  |  |
| **34** |  | 9.Защита творческого проекта: «Вяжем аксессуары крючком или спицами». | 15.01.16 |  |  |
| 35 | Создание изделий из текстильных материалов( 28 часов) |  | 1.Текстильные материалы из химических волокон. «Определение состава тканей по их свойствам». | 20.01.16 |  |  |
| 36 |  | 2.Конструирование плечевой одежды с цельнокрольным рукавом.  | 22.01.16 |  |  |
| 37 |  | 3. «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия». | 27.01 |  |  |
| .38 |  | 4. «Построение чертежа основы в масштабе 1:4». | 29.01 |  |  |
| 39 |  |  5.«Построение чертежа в натуральную величину». | 3.02 |  |  |
| 40 |  | 6.Моделирование плечевой одежды. «Наряд для семейного обеда».  | 5.02 |  |  |
| 41 |  |  7.«Моделирование выкройки проектного изделия». | 10.02 |  |  |
| 42 |  |  8.«Моделирование выкройки проектного изделия». | 12.02 |  |  |
| 43 | Создание изделий из текстильных материалов( 28 часов) |  | 9.Подготовка выкроек к раскрою. «Раскрой проектного изделия.» | 17.02 |  |  |
| 44 |  | 10.Технология дублирования деталей | 19.02 |  |  |
| 45 |  | 11.Ручные работы .«Перенос линий выкройки на детали кроя». | 24.02 |  |  |
| 46 |  | 12.Элементы машиноведения. Изготовление образцов машинных строчек.  | 26.02 |  |  |
| 47 |  | 13.Элементы машиноведения. Изготовление образцов машинных строчек.  | 2.03 |  |  |
| 48 |  | 14.Подготовка и проведение примерки проектного изделия.  | 4.03 |  |  |
| 49 |  | 15.Технология обработки среднего и плечевых швов, низа рукава . | 9.03 |  |  |
| 50 |  | 16.Технология обработки среднего и плечевых швов, низа рукава . | 11.03 |  |  |
| 51 |  | 17.Технология обработки среднего и плечевых швов, низа рукава . | 16.03 |  |  |
| 52 |  | 18.Технология обработки горловины.  | 18.03 |  |  |
| 53 |  | 19.Технология обработки горловины.  | 6.04 |  |  |
| 54 |  | 20.Технология обработки боковых срезов.  | 8.04 |  |  |
| 55 |  | 21.Технология обработки боковых срезов.  | 13.04 |  |  |
| 56 |  | 22.Технология обработки низа изделия.  | 15.04 |  |  |
| 57 |  | 23.Технология обработки низа изделия.  | 20.04 |  |  |
| 58 |  | 24.Окончательная ВТО изделия. Сдача готового изделия. | 22.04 |  |  |
| 59 |  |  25.«Наряд для семейного обеда». Работа над проектом | 27.04 |  |  |
| 60 |  | 26.Работа над проектом «Наряд для семейного обеда». | 29.04 |  |  |
| 61 |  | 27.Защита проекта «Наряд для семейного обеда». | 4.05 |  |  |
| 62 |  |  | 28.Защита проекта «Наряд для семейного обеда». | 6.05 |  |  |
| 63 | Агротехника сельского хозяйства(весенние работы ) (6 часов) |  | 1.Классификация цветочно-декоративных семян. Составление плана посадки цветов. Планировка цветника. | 11.05 |  |  |
| 64 |  | 2.Подготовка семян к посеву. Подготовка ящиков для рассады, грунта. Техника безопасности. | 13.05 |  |  |
| 65 |  | 3.Посадка семян цветочно-декоративных растений. Рассада. Открытый грунт. | 18.05 |  |  |
| 66 |  | 4.Посадка семян цветочно-декоративных растений. Рассада. Открытый грунт. | 20.05 |  |  |
| 67 |  | 5.Пересадка рассады. Работа на участке. Подготовка почвы. Техника безопасности. | 25.05 |  |  |
| 68 |  | 6.Пересадка рассады. Работа на участке. Подготовка почвы. Техника безопасности. | 27.05 |  |  |

**Список литературы**

1. *Голуб г.Б., Чуракова О.В.* Метод проектов как технология формирования ключевых компетентностей учащихся. Самара: Профи, 2003.

2. *Гузеев В.В.* Познавательная самостоятельность учащихся и развитие образовательной технологии. М.: НИИ школьных технологий, 2004.

3. Концепция федеральных государственных об­разовательных стандартов общего образования / Под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. М.: Просвеще­ние,2008.

4. Метод проектов в технологическом образова­нии / Под ред. Б.А. Кальней. М.: Педагогическая ака­демия,2010.

5. *Мищенко Е.А.* Технология: метод проектов. М.: НЦСиМО, 2003.

6. *Нагель О.И.* О критериях оценки проектной дея­тельности учащихся / / Школа и производство. 2007. № 6. С. 12-20.

7. *Петерсон Л.Г., Кубышева М.А.* Типология уро­ков деятельностной направленности. М.: АПКиПП РО, УМЦ «Школа 2000 ... »,2008.

8. *Поливанова К.Н.* Проектная деятельность школь­ников: пособие для учителя. М.: Просвещение, 2008.

9. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010.

10. *Селевко Г.К.* Педагогические технологии на ос­нове активизации, интенсификации и эффективного управления УБП. М.: Н ИИ школьных технологий, 2005.

11. *Сергеев и.с.* Как организовать проектную дея­тельность учащихся: практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. М.: АРКТИ, 2003.

12. *Синица НВ., Симоненко В.Д.* Технология. Тех­нологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Вентана-Граф, 2013.

13. Формирование уни версальных учебных дейст­вий в основной школе: от действия к мысли. Система .;3аданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмоло­ва. М.: Просвещение, 2013.

14. Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://window.edu.fu>

15. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>

16. Сайт «Каталог электронных образовательных ресурсов Федерального центра»: [Электронный до­кумент]. Режим доступа: http://fcior.edu.гu

17. Сайт «Образовательные ресурсы сети Ин­тернет»: [Электронный документ]. Режим доступа: http://katalog.iot.гu

18. Сайт «Сеть творческих учителей»: [Электрон­ный документ]. Режим доступа: <http://www.it-n.fu>

19. Сайт «Федеральный государственный образо­вательный стандарт»: [Электронный документ]. Режим доступа: http://standaгt.edu.ru