

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 города Гвардейска»**

238210, Калининградская область,  
гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30-а,

тел/факс: 8-401-59-3-16-96  
E – mail: gvardejskschool@mail.ru  
http://www.gvardejskschool.ru

Рекомендована к использованию  
Педагогический совет  
Протокол от 03.07.2017г.№10



Утверждаю

Приказ от 04.07.2017г.№ 470

Директор школы

Дуганова Г.И.

## Рабочая программа

Наименование учебного предмета	<b><u>ТЕХНОЛОГИЯ</u></b>
Класс <b><u>6</u></b>	
Срок реализации программы, учебный год	<b><u>2017-2018</u></b>
Рабочую программу составила	<b><u>Ермолаева Ю.А.</u></b>

г. Гвардейск

2017год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета	3 стр.
2. Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля	6 стр.
3. Поурочно-тематическое планирование	14 стр.
4. Описание учебно-методического обеспечения образовательного процесса	15 стр.

# 1. Планируемые результаты освоения учебной программы по предмету «Технология»

## Предметные результаты

### Раздел «Творческие проектные работы»

*Обучающийся научится знать/ понимать:*

- что такое учебный проект; основные компоненты проекта;
- с чего начинается технологический проект;

*Получит возможность научиться:*

- определять потребности людей и общества;
- проводить опрос (интервью) для определения потребностей; осуществлять дизайн-анализ изделий;
- обосновывать выбор изделия проекта;
- формировать задачу проекта; разрабатывать перечень критериев для выбранного изделия; представлять результаты проектной деятельности;
- проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта, оценивать качество изделия;

### Раздел «Технология изготовления швейных изделий»

*Научится знать/понимать*

- классификацию текстильных волокон;
- виды швейных машин и их технические характеристики;
- технологию выполнения ручных и машинных швов;
- санитарно-гигиенические требования;

*Получит возможность научиться:*

- подготавливать швейную машину к работе;
- организовывать рабочее место;
- выполнять ручные стежки и машинные швы;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;

### Раздел «Интерьер жилого дома»

*Обучающийся научится знать/ понимать*

- виды ремонта: косметический, капитальный, евроремонт;
- материалы и инструменты для ремонта;
- общие требования к покрытию стен, потолка, пола;
- различные покрытия, применяемые в отделке жилища;
- технологии выполнения ремонта;
- декоративное оформление помещения;
- требования к освещению жилого помещения;
- основные виды бытовых домашних работ;
- санитарно-гигиенические требования к помещениям;

*Получит возможность научиться:*

- выполнять эскизы помещения при косметическом ремонте.
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.

## Раздел «Кулинария»

*Обучающийся научится знать/ понимать:*

- роль минеральных веществ в жизнедеятельности человека;
- понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов;
- технологии первичной и тепловой обработки продуктов;
- влияние способов обработки на питательную ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- правила безопасной работы;
- виды оборудования современной кухни;

*получит возможность научиться:*

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- организация рабочего стола для работ по приготовлению блюд;
- соблюдать правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования;
- оказывать первую помощь при отравлениях и ожогах;
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества, сокращение времени и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирование и заготовка пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировка стола и оформления приготовленных блюд.

## Планируемые результаты освоения внутрипредметного модуля «Русские традиции»

- Изучить классификацию текстильных химических волокон. Исследовать свойства тканей из химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей.
- Ознакомиться с приспособлениями к швейной машине. Изучить виды машинных операций, технологию их выполнения.
- Уметь выбрать способы обработки деталей и узлов изделия в соответствии с модельными особенностями, технологическим оборудованием.
- Ознакомление с понятием «плечевая одежда» и видами плечевой одежды, одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Знать особенности конструкции русской рубахи.
- Уметь выполнить моделирование плечевого изделия в фольклорном стиле.
- Расширить кругозор учащихся о видах рукоделия на Руси. Ознакомиться с историей вязания, характерных чертах изделий и практическом их применении; о назначении материалов, инструментов, применяемых в технологических процессах создания вязанных вещей.
- Ознакомить учащихся с историей вязания крючком; инструментами, материалами и приспособлениями; сформировать навыки по организации рабочего места; научить правильным приемам работы; с правилами работы при вязании крючком, прививать интерес к культуре и искусству.
- Уметь понимать и объяснять целостность образного строя традиционного городского дома на Руси.
- Изучить традиции и особенности русской национальной кухни. Ознакомиться с традициями связанными с употреблением рыбы. Разнообразием рыбных блюд в питании разных сословий русского народа. Знать способы приготовления рыбы

русским народом.

- Ознакомиться с традицией употребления мяса на Руси. Знать что такое посты и мясоеды, рецепты приготовления традиционных блюд из мяса.
- Знать историю появления первых блюд на Руси, рецепты приготовления традиционных русских супов.

### **Метапредметные результаты**

- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам!;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### *В познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

#### *В трудовой сфере:*

- овладение методами проектно-исследовательской деятельности, решение творческих задач;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;
- подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

#### *в мотивационной сфере:*

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

#### *в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

#### *в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

- презентация и защита проекта изделия в физиолого-психологической сфере;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности
- соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций.

### **Личностные результаты**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

## **2. Основное содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля «Русские традиции»**

### ***Вводный урок***

Охрана труда при работе ручными инструментами, электрическим утюгом.

### **Раздел «Творческие проектные работы»**

*Теоретические сведения.*

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы:*

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

«Русский наряд для семейного обеда».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»:

«Вяжем пояс для русской рубахи».

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»:

«Комнатное цветоводство в России».

Творческий проект по разделу «Кулинария»:

«Русское гостеприимство. Приготовление воскресного семейного обеда».

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

#### **Материаловедение**

#### **Текстильные материалы из химических волокон и их свойства**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы:*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

## Машиноведение

### «Машинная игла»

#### *Теоретические сведения.*

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

#### *Практические работы:*

Устранение дефектов машинной строчки. Замена машинной иглы.

### Машинные швы

#### *Теоретические сведения.*

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку), отделочные, краевые. Технология выполнения краевого обтачного шва.

#### *Практические работы:*

Изготовление образцов машинных швов: обтачной с расположением шва на сгибе и в кант.

## Конструирование и моделирование

### Снятие мерок

#### *Теоретические сведения.*

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.

#### *Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

#### Изготовление выкроек в М 1:4, М 1:1.

#### *Теоретические сведения.*

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

### Моделирование швейных изделий

#### *Теоретические сведения.*

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.

#### *Практические работы:*

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.
3. Моделирование выкройки проектного изделия.
4. Подготовка выкроек к раскрою.

## Технология изготовления швейных изделий

### Раскрой плечевой одежды

#### *Теоретические сведения.*

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

*Практические работы:*

Раскрой швейного изделия.

Обработка деталей кроя, ручные работы

*Теоретические сведения.*

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

*Практические работы:*

1. Временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Подготовка и проведение первой примерки изделия. Устранение дефектов после примерки.

*Теоретические сведения.*

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.

*Практические работы:*

1. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

2. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.

*Теоретические сведения.*

Обработка среднего шва спинки, плечевых срезов соединительным стачным швом или двойным. Нижних срезов рукавов — швом вподгибку с открытым или закрытым срезом, в зависимости от выбранной модели. Учет свойств и характера ткани при выполнении машинной обработки и соединения деталей изделия.

*Практические работы:*

Обработка деталей проектного изделия.

Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Технология дублирования деталей.

*Теоретические сведения.*

Обработка срезов подкройной обтачкой. Способы обработки пройм, и швов в зависимости от формы, толщины ткани и вида отделки изделия. Обработка горловины и застежки. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

*Практические работы:*

1. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.

2. Соединения детали с клеевой прокладкой.

Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой.

*Теоретические сведения.*

Учет свойств и характера ткани при выполнении машинной обработки и соединения деталей изделия. Соединение лифа с юбкой. Обработка застёжки подбортом. Обработка срезов швом зигзаг. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание.

*Практические работы:*

Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка застёжки подбортом.

Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. ВТО.

*Теоретические сведения.*

Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.



*Практические работы:*

1. Окончательная отделка изделия.
2. Влажно – тепловая обработка изделия.
3. Творческий проект «Русский наряд для семейного обеда»

### **Художественные ремесла**

Материалы и инструменты для вязания.

*Теоретические сведения.*

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.

*Теоретические сведения.*

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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Тема «Основные виды петель при вязании крючком»

*Теоретические сведения.*

Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель.

*Практические работы:*

1. Приемы вязания основных петель, условные обозначения для вязания крючком.

Вязание полотна. Вязание по кругу.

*Теоретические сведения.*

Схемы для вязания крючком, выполнение основных видов петель.

Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия.

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

*Практические работы:*

1. Вязание полотна.
2. Вязание по кругу.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.

*Теоретические сведения.*

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.

*Практические работы:*

1. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.
2. Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.
3. Творческий проект «Вяжем пояс для русской рубахи»

### **Раздел «Интерьер жилого дома»**

Планировка и интерьер жилого дома.

*Теоретические сведения.*

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.

*Практические работы:*

1. Зонирование жилых помещений дома, правила композиции, подбор отделочных материалов, декоративное оформление интерьера

Комнатные растения в интерьере.

*Теоретические сведения.*

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно лиственные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы.

Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

*Практические работы:*

1. Размещение комнатных растений в интерьере.

2. Составление информационной карты по уходу за растением.

Технология выращивания комнатных растений.

*Теоретические сведения.*

Разновидности комнатных растений. Солнцелюбивые и теневыносливые растения.

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.

Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Практические работы:*

1. Эскиз интерьера с комнатными растениями.

2. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

3. Тема Творческий проект «Комнатное цветоводство в России».

## **Раздел «Кулинария»**

Технология первичной обработки рыбы

*Теоретические сведения.*

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.

Технология приготовления блюд из рыбы. Нерыбные продукты моря, блюда из них.

*Теоретические сведения.*

Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Практические работы:*

1. Составление технологической карты по приготовлению блюда из рыбы.

Технология первичной обработки мяса.

*Теоретические сведения.*

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. Санитарные 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.

*Практические работы:*

1. Составление технологической карты по приготовлению блюда из мяса

Технология приготовления блюд из птицы. «Блюда из птицы».

*Теоретические сведения.*

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. Рецепты блюд из птицы.

Технология приготовления первых блюд.

*Теоретические сведения.*

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.

*Практические работы:*

1. Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Сервировка стола к обеду. Этикет.

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы:*

1. Творческий проект «Русское гостеприимство. Приготовление воскресного семейного обеда».

## **Основное содержание внутрипредметного модуля «Русские традиции»**

Химическое производство в России.

*Теоретические сведения*

Современные химические предприятия в России. Автоматизированное оборудование и нанотехнологии позволяющие выпускать новые виды продукции с улучшенными свойствами. Процесс производства химических волокон.

Приспособления к швейной машине. Виды машинных операций.

*Теоретические сведения.*

Приспособления малой механизации для бытовых швейных машин. Современные приспособления к швейным машинам: лапки выполняющие много операций. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; обметывание петель; пришивание пуговиц; лапка – запошиватель; лапка для выполнения сборок; лапка для потайного стежка; лапка – линейка и др.

Образцы машинных швов для изготовления русской рубахи.

*Теоретические сведения.*

Обработка горловины русской рубахи подкройной декоративной обтачкой на лицевую сторону. Боковые срезы обрабатываем соединительным бельевым двойным швом. Нижние срезы рукавов и низ изделия – швом вподгибку с закрытым срезом.

### Творческий проект. «Русский наряд для семейного обеда».

*Теоретические сведения.*

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

### Конструирование швейных изделий с цельнокроеным рукавом. Русская рубаха.

*Теоретические сведения.*

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. История рубахи, особенности русской рубахи. Конструктивные приемы, применяемые при построении чертежей рубах.

### Моделирование сорочки в фольклорном стиле.

*Теоретические сведения.*

Моделирование традиционных женских рубах. Способ кроя горловины рубахи. Рубаха туникообразного кроя. Рубахи на кокетках. Рубаха с рукавом реглан. Рубаха со вставками (поликами – плечевыми вставками).

### Декоративно-прикладное искусство. «История вязания на Руси».

*Теоретические сведения.*

Краткие сведения из истории старинного русского рукоделия — вязания. Традиционные вязанные вещи: носки, варежки. Особенности вязания в разных областях России. Появление ажурного вязания – Оренбургские пуховые платки. Вязанные изделия в современной моде.

### Вязание крючком: традиции и современность.

*Теоретические сведения.*

Историей вязания крючком; инструментами, материалы и приспособления сформировать для вязания. Навыки по организации рабочего места; правильные приемы работы крючком; правилами работы при вязании крючком. Кружевное вязание.

### Творческий проект «Вяжем пояс для русской рубахи».

*Теоретические сведения.*

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

### Внутреннее убранство городского дома на Руси.

Особенности архитектуры старинных русских городов. Двор и дом (хоромы) зажиточного горожанина 16-18 в.в. Внутреннее убранство городского дома: мебель, предметы быта, посуда.

### Творческий проект «Комнатное цветоводство в России».

### Творческий проект «Русское гостеприимство. Приготовление воскресного семейного обеда».

*Теоретические сведения.*

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

#### Рыба в питании русского народа

*Теоретические сведения.*

Традиции питания на Руси. Рыба православная пища в великие церковные праздники, как Благовещение Пресвятой Богородицы, Вербное воскресенье, Успение богородицы, является основным блюдом. Значение рыбы в питании русского человека.

#### Блюда русской кухни из рыбы.

*Теоретические сведения.*

Повседневный и праздничный стол русского народа. Популярны рыбные блюда: Заливное; отварная, запечённая и жареная рыба; котлеты. Стерляжья уха, солянка с осетриной, белуга в рассоле, белорыбьи и осетровые балыки, налимы печенки, лососина, рыбные расстегаи, кулебяки с рыбой— любимые блюда русского купечества.

Пять разновидностей вторых рыбных блюд: отварная рыба (в старину ее называли разварной), отвариваемая (а точнее припускаемая) в воде целиком или крупными кусками; паровая рыба (по-старинному подпарная), отвариваемая на пару, как правило, целиком; тельная рыба, приготавливаемая в филированном виде (бескостном) и защищенная при этом какой-нибудь оболочкой - мучной, яичной; жареная рыба, приготавливаемая, как правило, целиком (рыба небольших размеров) с использованием мучной панировки и сметаны (фактически такое жарение близко запеканию). томленая рыба, приготавливаемая путем длительного томления в духовке в сметанной среде.

#### Мясные блюда русской кухни.

*Теоретические сведения.*

Традиции употребление мяса на Руси. Соблюдение христианских постов и мясоедов. История появления мясных блюд на русском столе. Способы приготовления мяса. Рецепты блюд из мяса.

#### Первые блюда русской кухни.

История появления супов в рационе питания русского народа. Ассортимент национальных русских супов - щи, заливухи, похлебки, уха, рассольников, солянок, ботвинья, окрошка, тюря. Рецепты традиционных первых блюд.

### **3. Поурочно - тематическое планирование**

№ п/п	Название раздела (с указанием общего количества часов, отводимых на освоение этого раздела)
<b><u>Раздел 1. Творческие проектные работы (4 часа)</u></b>	
1	Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования.
2	Этапы выполнения проекта.
3-4	Разработка конструкторско - технической документации. Описание проекта. Как защитить творческий проект
<b><u>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)</u></b>	
<b>Материаловедение (2 часа)</b>	
5-6	<b>Входной мониторинг.</b> Текстильные материалы из химических волокон и их свойства
	<b>Модуль I</b> Производство текстильных материалов. Урок – путешествие «Химическое производство».
<b>Машиноведение (4 часа)</b>	
7-8	<b>Модуль 2</b> История развития швейных машин в России. Урок - презентация

	Машинная игла. Приспособления к швейной машине. Виды машинных операций.
9-10	Машинные швы.
	<b>Модуль 3</b> Образцы машинных швов для изготовления русской рубахи. Урок – лаборатория.
<b>Конструирование швейных изделий (8 часов)</b>	
11-12	<b>Модуль 4-5 Творческий проект.</b> «Русский наряд для семейного обеда».
13-14	<b>Модуль 6</b> Конструирование швейных изделий с цельнокроеным рукавом. Русская рубаха. Урок – презентация.
	Снятие мерок.
15-16	Изготовление выкроек в М 1:4, М 1:1
17-18	<b>Модуль 7</b> «Моделирование сорочки в фольклорном стиле» Урок - лаборатория
	Моделирование швейных изделий.
<b>Технология изготовления швейных изделий (14 часов)</b>	
19-20	Раскрой плечевой одежды.
21-22	Обработка деталей кроя, ручные работы.
23-24	Подготовка и проведение первой примерки изделия. Устранение дефектов после примерки.
25-26	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.
27-28	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Технология дублирования деталей.
29-30	<b>Контрольная работа за I полугодие.</b> Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой.
31-32	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. ВТО.
<b>Художественные ремесла (12 часов)</b>	
33-34	<b>Модуль 8</b> Декоративно-прикладное искусство. «История вязания на Руси». Урок - путешествие
	Материалы и инструменты для вязания.
35-36	Основные виды петель при вязании крючком.
	<b>Модуль 9</b> «Вязание крючком: традиции и современность».
37-38	Вязание полотна.
	Вязание по кругу.
39-40	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.
41-42	Вязание цветных узоров.
43-44	<b>Модуль 10-11 Творческий проект</b> «Вяжем поясok для русской рубахи».
<b>Раздел 3. «Интерьер жилого дома» (8 часов)</b>	
45-46	Планировка и интерьер жилого дома.
	<b>Модуль 12</b> «Внутреннее убранство городского дома на Руси».
47-48	Комнатные растения в интерьере.
	<b>Модуль 13</b> «История комнатного цветоводства в России». Урок - путешествие
49-50	Технология выращивания комнатных растений.
	<b>Творческий проект</b> «Комнатное цветоводство в России».
51-52	<b>Модуль 14 Творческий проект</b> «Комнатное цветоводство в России».
	<b>Творческий проект</b> «Комнатное цветоводство в России».
<b>Раздел 4. «Кулинария» (16 часов)</b>	
53-54	<b>Модуль 15-16 Творческий проект</b> «Русское гостеприимство. Приготовление воскресного семейного обеда».
55-56	<b>Модуль 17</b> «Рыба в питании русского народа».
	Технология первичной обработки рыбы.
57-58	Технология приготовления блюд из рыбы. Нерыбные продукты моря, блюда из

	них.
	<b>Модуль 18</b> «Блюда русской кухни из рыбы».
59-60	Технология первичной обработки мяса.
	<b>Модуль 19</b> «Мясные блюда русской кухни». Урок-экскурсия
61-62	Технология приготовления блюд из птицы. «Блюда из птицы».
63-64	<b>Промежуточная аттестация</b>
	<b>Модуль 20</b> «Первые блюда русской кухни». Урок – презентация
65-66	Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду.
67-68	Сервировка стола к обеду. Этикет.
	<b>Всего: 68 часов, модульных занятий – 20 часов</b>

#### **4. Описание учебно - методического обеспечения образовательного процесса**

Учебник Технология «Технологии ведения дома» 6 класс, под ред. Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко, Москва Издательский центр «Вентана – Граф» 2015 год