

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа по предмету «Технология ведения дома» для 6 класса составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования Министерства образования и науки Российской Федерации (М.: Просвещение, 2014), на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования и с учетом примерной программы основного общего образования по учебному предмету «Технология» (Направление «Технология ведения дома» 5-9 классы (М.: Вентана-Граф, 2014)), УМК «Технология ведения дома» (Синица Н.В., Симоненко В.Д.), включенного в федеральный перечень предметной линии учебников «Технология» 5-9 классы (М., 2014).

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА» в 6 классе

Ученик, окончивший 6 класс, научится:

- Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения; кулинарной обработки продуктов, обработки текстильных и поделочных материалов, для проектирования и создания объектов труда.
- Проектировать и оформлять интерьер комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты жилого дома изделиями собственного изготовления. Выполнять электронную презентацию по темам: «Виды штор», «Стили оформления интерьера». Выполнять пересадку комнатных растений. Использовать приёмы размещения комнатных растений в интерьере.
- Организовывать рабочее место; владеть навыками личной гигиены при приготовлении блюд и хранении продуктов, подготавливать оборудование и инвентарь, применяемый для ручной, механической и тепловой обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса и птицы. Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.
- Определять свежесть и качество рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы; выполнять первичную и тепловую обработку рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы; приготавливать из них блюда. Определять качество термической обработки блюд из рыбы, мяса и птицы. Готовить заправочные супы: солянку, борщ, рассольник, овощные супы и супы с крупяными и мучными изделиями. Готовить гарниры к мясным,

рыбным блюдам и блюдам из птицы. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.

- Составлять меню обеда. Определять калорийность блюд. Приготавливать обед. Подбирать набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Сервировать стол к обеду и соблюдать правила этикета при приеме первых и вторых блюд из рыбы, мяса и птицы.

- Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон; определять ткани по сырьевому составу. Проводить сравнительную характеристику свойств тканей из различных волокон.

- Устранять неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы и дефектами машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая (тугая) строчка; правильно использовать регулятор натяжения верхней нитки. Изготавливать образцы машинных работ: выполнение прорезных петель, пришивание пуговиц, окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине. Изготавливать образцы ручных и машинных работ: приметывание, выметывание, обтачивание с расположением шва на сгибе и в кант. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов.

- Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений для плечевой одежды; строить чертёж швейного изделия с цельнокроеным рукавом по заданным размерам в натуральную величину, выполнять моделирование проектного изделия; подготавливать выкройку к раскрою. Изготавливать выкройки для образцов ручных и машинных работ.

- Осуществлять раскрой изделия, подготавливать детали изделия к обработке; дублировать детали клеевой прокладкой. Подготавливать плечевое изделие с цельнокроеным рукавом к примерке, проводить примерку и устранять дефекты изделия после примерки. Обрабатывать средний шов спинки, плечевые, боковые и нижний срезы рукавов, горловину и застежку изделия; обрабатывать мелкие детали изделия обтачным швом и соединять их с изделием; обрабатывать нижний срез; проводить окончательную обработку (ВТО); определять качество изделия.

- Подбирать крючки и спицы в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организовывать рабочее место при вязании. Читать условные обозначения, применяемые при вязании крючком, рассчитывать количество петель для изделия. Вязать полотно из столбиков с накидом, выполнять плотное вязания по кругу. Выполнять образцы вязок спицами лицевыми и изнаночными петлями. Разрабатывать схему жаккардового узора на ПК. Выполнять образцы росписи ткани в технике холодного батика.

- Разрабатывать и создавать проекты: «Растения в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Семейный воскресный обед», «Наряд для семейного обеда», « Вяжем аксессуары крючком или спицами» и др.; оформлять проектную работу в виде дизайн-папки или в рабочей тетради на печатной основе; осуществлять промежуточный самоконтроль и окончательную самооценку объекта проектирования; представлять проект.

В познавательной сфере:

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- применять алгоритмы и методы решения организационных и технико-технологических задач;
- классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования материалов, информации, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владеть кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планировать технологические процессы и процесса труда;
- осуществлять подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проводить необходимые опыты и исследования при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- осуществлять выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- проводить контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; документирование результатов труда;

- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;

- рассчитывать стоимость материалов и амортизации, затраченных на продукт труда.

В мотивационной сфере:

- оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной деятельности; готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- осознавать ответственность за качество результатов труда;

- проявлять экологическую культуру при обосновании объекта труда и выполнении работ;

- экономно и бережливо расходовать время, материалы, средства труда.

В эстетической сфере:

- рационально и эстетически организовывать работу; моделировать и художественно оформлять объекты труда, оптимально планировать работу;

- рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- рационально выбирать рабочий костюм и опрятно содержать рабочую одежду.

В коммуникативной сфере:

- формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- осуществлять выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- оформлять коммуникационную и технологическую документацию;

- публично презентовать и защищать проект, изделие или услугу.

В физиолого-психологической сфере:

- развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами и выполнять операции с помощью машин и механизмов;

- достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

- сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности.

Ученик 6 класса получит возможность научиться:

личностным компетенциям :

- проявление познавательных интересов и активности в предметно-технологической деятельности; формирование желания учиться и трудиться в различных сферах деятельности материального производства и сфере услуг;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;

- овладение основами научной организации умственного и физического труда в процессе технологической деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;

- самооценка своих интеллектуальных и физических способностей в различных сферах деятельности с позиций будущей социализации;

- бережное экологическое отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; познавательного интереса к профессиональной деятельности в сфере научно-технического труда;

- проявление экологического сознания (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью деятельности);

•- эмоционально-положительное принятие своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций и культуры;

•- нравственно-эстетическая ориентация; реализация своего творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности.

метапредметным компетенциям:

Познавательные общеучебные УУД:

•- активное использование речевых средств и средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;

•- подбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации: энциклопедии, словари, интернет-ресурсы;

•- алгоритмизированное планирование познавательно-трудовой деятельности;

•- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

•- диагностика результатов учебно-познавательной деятельности по принятым критериям и показателям.

Познавательные логические УУД:

- анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений аргументация, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование;

- формулирование определений понятий, выводов;

- исследовательские и проектные действия: выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;

- обоснование путей и средств устранения ошибок, разрешение противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм, правил культуры и безопасности с познавательно-трудовой деятельностью и созидательного труда.

- Коммуникативные УУД:*

- умение перефразировать мысль (объяснить своими словами), выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;

- Регулятивные УУД:*

- самоорганизация учебно-трудовой деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая саморегуляция, рефлексия);

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с позиции нравственных, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- использование различных способов сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами предмета;

- мотивированный отказ от образца объекта труда при отсутствии необходимых условий, самостоятельный поиск и выбор наиболее эффективных способов решений технико-технологических задач;

- самооценка объекта проектирования по отношению к цели и предъявляемому к проектному изделию перечню требований;

- самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности; оформление проектной документации.

Перечисленные результаты могут быть достигнуты лишь в том случае, если занятия будут проектироваться на основе системно-деятельностного подхода, а обучающиеся будут активно включаться в универсальные учебные действия (УУД) на этапах урока.

2. Содержание учебного предмета

с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)	
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)	<p>Основные теоретические сведения Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>
Раздел «Кулинария» (14 ч)	
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч)	<p>Основные 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.</p>

<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p>Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p>
	<p>Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p> <p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
<p>Тема «Блюда из мяса» (4 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p> <p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>

<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p>Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p>
<p>Тема «Блюда из птицы» (2 ч)</p>	<p>Основные 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. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>
<p>Тема «Заправочные супы» (2 ч)</p>	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
<p>Тема «Приготовление обеда. Сервировка</p>	<p>Основные 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</p>

<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p>Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p>
<p>стола к обеду» (2 ч)</p>	<p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</p>	
<p>Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)</p>	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>
<p>Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)</p>	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p>

<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p>Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p>
	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства</p>
<p>Тема «Швейная машина» (2 ч)</p>	<p>Основные 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. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч)</p>	<p>Основные 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 булавами. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся
	<p>шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)	
Тема «Вязание крючком» (4 ч)	<p>Основные теоретические сведения</p> <p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы Практическая работа Основные виды деятельности учащихся
	<p>вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>
Тема «Вязание спицами» (4 ч)	<p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)	
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)	<p>Основные теоретические сведения Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы (на 68ч в год по 2 ч. в неделю в 5кл (мальчики))

№п/п	Название темы	Количество часов
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(3 ч)		
1.	Тема «Интерьер жилого дома»	1 ч
2.	Тема «Комнатные растения в интерьере»	2 ч
Раздел «Кулинария» (14 ч)		
3.	Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	4ч
4.	Тема «Блюда из мяса»	4ч
5.	Тема «Блюда из птицы»	2ч
6.	Тема «Заправочные супы»	2ч
7.	Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	2ч
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)		
8.	Тема «Свойства текстильных материалов»	2ч
9.	Тема «Конструирование швейных изделий»	4ч
10.	Тема «Моделирование швейных изделий»	2ч
11.	Тема «Швейная машина»	2ч
12.	Тема «Технология изготовления швейных изделий»	12ч
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)		
13.	Тема «Вязание крючком»	4ч
14.	Тема «Вязание спицами»	4ч
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»(21 ч)		
15.	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	21 ч
	Итого:	68ч