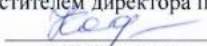


ул. Школьная, д. 20, с. Новоатъялово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050
тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat_school@inbox.ru
ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

РАССМОТРЕНО: на заседании педагогического совета Протокол № 1 от 30.08.2019	СОГЛАСОВАНО: заместителем директора по УВР  А.И. Кадырова	УТВЕРЖДАЮ: директор школы  Ф.Ф.Исхакова Приказ № 296-од от 30.08.2019
--	--	--

Рабочая программа
среднего общего образования.
по технологии для девочек 5 класса
«Технологии ведения дома»

на 2019-2020 учебный год

Составитель рабочей программы: Галейдина Татьяна Владимировна
учитель изо и технологии первой квалификационной категории

2019 г.

Содержание программы

6 класс

Раздел I. «Технологии домашнего хозяйства» (10ч)

Тема1. Творческая проектная деятельность

Что такое творческий проект

Цель и задачи творческого проекта

Этапы выполнения проекта

Оформление пояснительной записки и презентации

Защита творческого проекта

Примерные темы творческих проектов

Мой любимый цветок

«Из бабушкиного сундука» (Изготовление изделия, связанного крючком)

Игрушка для сестренки (братишки)

«Свой дом украшу я сама» (Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера).

Тема2. Интерьер жилого дома)

Понятие о композиции в интерьере. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера. Роль освещения в интерьере.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Тема3. Комнатные растения в интерьере

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Раздел II. Кулинария (16ч)

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Тема 2. Блюда из рыбы и морепродуктов

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 3. Блюда из птицы

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Примерная тема практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Блюда из мяса

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса.

Органолептические методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение качества мяса органолептическими методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 5. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов.

Технология приготовления заправочных супов. Оформление готового супа зеленью. Оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Приготовление заправочного супа.

Тема 6. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола.

Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

Раздел III . Создание изделий из текстильных материалов (30ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 4. Элементы машиноведения

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.
Скалывание и сметывание деталей кроя.
Проведение примерки, исправление дефектов.
Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
Влажно-тепловая обработка изделия.
Определение качества готового изделия.

Раздел IV. Художественные ремесла (8ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники.

Экскурсия в музей.

Тема 3. Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. 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. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Раздел V. Технологии творческой и опытнической деятельности (4 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Оформление пояснительной записки и презентации. Защита творческого проекта.

Тематическое планирование 6 класс
Направление «Технологии ведения дома»

№ урока	Тема раздела	Тема урока	Количество часов
1-2-3	Технологии домашнего хозяйства – 10 ч	с/х работы на пришкольном участке (сбор семян, пересадка цветов)	3
4-5		Интерьер жилого дома <i>Исследовательская и созидательная деятельность</i>	2
6-7		Комнатные растения в интерьере	2
8-9-10		Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	3
11-12	Кулинария – 16 ч	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	2
13-14		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
15-16		Блюда из мяса	2
17-18		Блюда из птицы»	2
19-20		Заправочные супы	2
21-22		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2
23-24		Выполнение творческого проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	2
25-26		Защита творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»	2
27	Создание изделий из текстильных материалов – 30 ч	Свойства текстильных материалов	1
28-29		Конструирование швейных изделий Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	2
30-31		Конструирование швейных изделий Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2
32-33-34		Моделирование швейных изделий Раскрой плечевой одежды Технология дублирования деталей	3
35-36		Ручные работы: технология выполнения операций Работа на Швейной машине	2
37-38		Технология изготовления швейных изделий, Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани.	2
39-40		Технология изготовления швейных изделий, Основные операции при ручных работах	2
41-42		Технология изготовления швейных изделий. Основные машинные операции	2
43-44		Приспособление к швейной машине. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.	2
45-46		Виды машинных операций, Классификация машинных швов	2
47-48		Технология изготовления швейных изделий, Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	2
49-50		Технология изготовления швейных изделий, Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	2
51-52		Технология изготовления швейных изделий, Окончательная отделка изделия	2

53-54	Создание изделий из текстильных материалов	Выполнение творческого проект «Наряд для семейного обеда»	2
55-56		Защита творческого проекта «Наряд для семейного обеда»	2
57-58	Художественные ремёсла – 8 ч	Вязание крючком, Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком.	2
59		Вязание крючком, Вязание полотна	1
60-61		Вязание спицами, Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2
62-63-64		Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	3
65-66 67-68	Технологии творческой и опытнической деятельности.	Комплексный творческий проект	4