**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Матвеево-Курганская**

**средняя общеобразовательная школа №1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Согласовано»**  Руководитель творческой группы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Чащихина Г.В./  Протокол № 1  от «28 » августа 2014 г. | **«Согласовано»**  Заместитель директора по УВР МБОУ Матвеево-Курганской сош №1  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Коноваленко Е.М./  «29» августа 2014 г. | **«Утверждено»**  Директор МБОУ Матвеево-Курганской сош №1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Горбачев Ю.Н./  Приказ № 150  «29» августа 2014 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧИТЕЛЯ**

Коноваленко Елены Михайловны

Ф.И.О.

высшей квалификационной категории

категория

по\_технологии (девочки) в 6-Б классе

предмет, класс

**2014- 2015 учебный год.**

**Уровень:**  основное общее образование

**Структура:** концентрическая

**Вид программы:** обязательная, 70 часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

**Уровень программы:** базовая

**Виды классов:** общеобразовательные

# Пояснительная записка

Программа по технологии составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования, Примерных программ общего образования по направлениям «Технология. Обслуживающий труд» и «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)» (2004год). В соответствии с материальной базой МБОУ Матвеево-Курганской сош №1 (наличие учебно-опытного участка площадью 0,5 га) составлена комбинированная программа, включающая разделы по агротехнологиям, а также базовые и инвариантные разделы по технологиям обслуживающего труда. В связи с этим, перераспределено время между указанными разделами, уменьшен объем и сложность практических работ с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения технологии. Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

**Цели**

• 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;

• 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.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается **изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:**

• культура и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

• знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• проектная деятельность;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

**Базовыми** для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа предполагает изучение также тем: «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование», как самостоятельными разделами, так и составными частями других направлений. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. При этом изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

Учитывая потребности личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, **конкретный учебный материал отбирается с учетом следующих положений:**

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

**Основной формой обучения** является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

Применение различных видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

**Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Данная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

* Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
* Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
* Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
* Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
* Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
* Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
* Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Результаты обучения**

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач

Ожидаемые результаты обучения по данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как

* овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**Тематический план 6-8 классы – 175 часов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Направления,  разделы | Разделы, темы | Количество часов | | |
| 6  кл. | 7  кл. | 8  кл. | |
|  | Сельскохозяйственный труд (агротехнологии) | **Элементы растениеводства.** | **14** | **12** | **7** | |
|  | Обслуживающий труд. Кулинария | **Кулинария** | **12** | **10** | **4** | |
| Санитария и гигиена |  |  |  | |
| Физиология питания | 2 | 2 |  | |
| Технология приготовления пищи | 8 | 6 | 2 | |
| Сервировка стола |  |  | 1 | |
| Заготовка продуктов | 2 | 2 | 1 | |
|  | Обслуживающий труд. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **32** | **32** | **6** | |
| Рукоделие. Художественные ремесла | 8 | 8 | 6 | |
| Элементы материаловедения | 2 | 2 |  | |
| Элементы машиноведения | 4 | 4 |  | |
| Конструирование и моделирование  швейных изделий | 6 | 6 |  | |
| Технология изготовления швейных изделий | 12 | 12 |  | |
|  | Обслуживающий труд. Технологии ведения дома | **Технологии ведения дома** | **2** | **2** | **8** | |
| Эстетика и экология жилища |  |  |  | |
| Уход за одеждой и обувью | 2 | 2 |  | |
| Ремонт помещений |  |  | 1 | |
| Санитарно-технические работы |  |  | 1 | |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. |  |  | 6 | |
|  | Обслуживающий труд. Электротехнические работы | **Электротехнические работы** |  |  | **1** | |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы.  Электротехнические устройства |  |  | 1 | |
|  | Обслуживающий труд. Современное производство и профессиональное образование | **Современное производство и профессиональное образование** |  |  | **6** | |
| Сферы производства и разделение труда |  |  | 2 | |
| Пути получения профессионального образования. Выбор профессии. |  |  | 4 | |
|  | **Творческие, проектные работы** | | **10** | **8** | **3** | |
|  | **Резерв учителя** | | **0** | **6** | **0** | |
| **Итого часов** | | | **70** | **70** | **35** | |

**Основное содержание программы в 6 классе**

**Направление «Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)»**

**Раздел «Элементы растениеводства»**

**Тема 1. Выращивание овощных культур.**

*Основные теоретические сведения.* Осенние работы. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Весенние работы. Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена.

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, парники, пленочные укрытия. Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания. Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.

*Практические работы.* Осенние работы. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Весенние работы. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка. Защита растений от болезней и вредителей, обработка растений.

**Направление «Обслуживающий труд»**

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 2. Физиология питания.**

*Основные теоретические сведения.* Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

*Практические работы.* Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

**Тема 3. Технология приготовления пищи.**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Основные теоретические сведения.* Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

*Практические работы.* Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Основные теоретические сведения.* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Практические работы.* Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

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

*Практические работы.* Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

**Приготовление обеда в походных условиях**

*Основные теоретические сведения.* Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практическая работа.* Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

**Тема 5. Заготовка продуктов.**

*Основные теоретические сведения.* Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

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

**Направление «Обслуживающий труд»**

**Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

**Тема 1. Рукоделие. Художественные ремесла.**

**Лоскутное шитье**

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

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

**Тема 2. Элементы материаловедения**.

*Основные теоретические сведения.* Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Практические работы.* Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

**Тема 3. Элементы машиноведения.**

*Основные теоретические сведения.* Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

*Практические работы.* Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Тема 4. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.**

*Основные теоретические сведения.* Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления поясных швейных изделий.**

*Основные теоретические сведения.* Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

*Практические работы.* Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Направление «Обслуживающий труд»**

**Раздел «Технологии ведения дома»**

**Тема 2. Уход за одеждой и обувью.**

*Основные теоретические сведения.* Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

*Практические работы.* Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

**Раздел «Творческие, проектные работы»**

*Примерные темы.* Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление юбки.

**Учебно-тематическое планирование. 6 класс.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № ур | Наименование разделов и тем уроков | Кол  -во  час. | Даты  прохож-  дения  разделов | Знания, умения.  Вид контроля | Учебно-методическое обеспечение, оборудование |
| **I.** | **Сельскохозяйственный труд (аграрные технологии).**  **Элементы растениеводства.** | **14** | **с 03.09**  **по 17.09. 2014**  **с 06.05**  **по 27.05. 2015** | **Знать/понимать** направление растениеводства: овощеводство, организацию технологического цикла производства продукции овощеводства; способы хранения урожая, подготовки хранилищ к закладке урожая; характеристику основных типов почв. **Уметь** проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать способы обработки почвы и необходимые ручные орудия, выращивать растения в защищенном грунте, выбирать виды защищенного грунта, покрывных материалов; выращивать растения рассадным способом. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** обеспечения безопасности труда, обработки почвы и ухода за растениями; для применения нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей.  Фронтальный опрос ПТБ, текущее наблю-дение, анализ выпол-нения пр/р | Трудовое обучение: С.-х. работы. 5-7 кл./ Под ред. Трайтака. –  с. 59-77  Технология: 5 класс/[В.Н. Правлюк, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.] - §3,  с.17-21  Стенд ПТБ, Таблицы  №4-5. Таблицы «Вредители»  №1, 6-11,13,53  спецодежда,  Тяпки, грабли, лопаты, ножи, корзины, перчатки, мешки, ведра, лейки, шнур,  колышки, коробочки, лопаточки, этикетки.  Образцы овощей,  образцы двулетних овощных культур.  Ящики, почва, перегной, раствор марганцовки, семена, рассада, ящики для пикировки; удобрения (р-р птичьего помета) |
| 1-2 | **Осенние работы в овощеводстве.** Правила уборки и учета урожая овощных культур. Правила техники безопасности  Значение овощеводства. Краткая характеристика основных овощных культур. Определение овощных культур. | 2 | 03.09.  2014 |
| 3-4 | Отбор семенников двулетних овощных культур и закладка их на хранение. Характеристика почв. Характеристика почвы учебно-опытного участка и почв поселка. | 2 | 10.09.  2014 |
| 5-6 | Понятие об овощных севооборотах. Мелиорация сельскохозяйственных угодий. Обработка почвы. | 2 | 17.09.  2014 |
| **II** | **Обслуживающий труд.**  **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | **32** | **с 24.09. 2014**  **по 28.01.**  **2015** | **Знать/понимать**  свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения; правила ухода за швейной машиной;требования, предъявляемые к поясной одежде; правила построения и оформления чертежей швейных изделий; способы моделирования прямой юбки; способы рационального раскроя; технологию обработки и соединения деталей юбки: вытачек, застежки тесьмой-молнией, притачного пояса; профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов. **Уметь** выбирать вид ткани для юбки; снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерения; строить чертеж прямой юбки; готовить выкройки и ткань к раскрою; выполнять машинные швы; выполнять художественное оформление швейных изделий; проводить примерку изделия; изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** соблюдения правил безопасного труда при использовании ручных инструментов, швейных машин, утюгов;изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки; контроля и оценки готового изделия.  Текущее наблюдение за выполнением лаб. и практической работ, фронтальный, индивидуальный, выборочный опрос, тестирование по изученному материа-лу, индивидуальные консультации, взаимоконтроль, выполнение контроль-ных образцов швов, контроль качества выполнения пр/р, проверка ведения тетрадей. | Технология. Обслуживаю-щий труд: 6 класс/ Под ред. В.Д. Симоненко.  §1-13  с. 5-93    Технология. Обслуживаю-щий труд: 5 класс/ Под ред. В.Д. Симоненко.  §18-19  с. 86-95  Коллекция шерстяных и шелковых тканей, таблицы «Материаловедение» №3,4,5,6. «Машинове-дение» №2,6,  «Швейная машина»- №6,7,8,9,17  «Швейное дело»  № 5-8, 15-16,  «Технология обработки швейных изделий» №2  таблица «Конструк-ции юбок»,  Фолии №2,3,4,6,9  10,11,12,13,  14,15,16,17, 18,19  Швейные машины с разными видами приводов, утюг.  Сантиметро-вая лента, масштабная линейка М=1:4, М=1:2, угольник, карандаш, клей.  лоскуты, иголка, нитки, ножницы, ткань, тесьма-молния, корсажная лента, клеевая ткань, фурнитура (пуговицы, крючки, петли), выкройки, булавки, мелок. Цветные карандаши, лоскутки ткани для прихватки по эскизам, картон. |
| 7-8 | **Элементы материаловедения.**  Натуральные волокна животного происхождения, их свойства и нитей и тканей на их основе. Саржевое, сатиновое, атласное переплетения. Раппорт переплетения. Дефекты тканей. | **2** | 24.09.  2014 |
| 9-10 | **Элементы машиноведения**  Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Неполадки в работе швейной машины и их устранение. | **4**  2 | 01.10. 2014 |
| 11-12 | Устройство и установка машинной иглы. Уход за швейной машиной, чистка, смазка. | 2 | 08.10. 2014 |
| 13-14 | **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.** Конструкции юбок. Снятие мерок для построения чертежа юбки. | **6**  2 | 15.10. 2014 |
| 15-16 | Построение основы чертежа прямой юбки в М=1:4 и в натуральную величину. Прибавки к меркам на свободу облегания. | 2 | 22.10. 2014 |
| 17-18 | Моделирование прямой юбки. Форма, силуэт, стиль. Подготовка выкройки юбки к раскрою. | 2 | 29.10. 2014 |
| 19-20 | **Технология изготовления поясных швейных изделий.**  Назначение, конструкция, технология выполнения машинных швов: стачных, настрочных, накладных. | **12**  2 | 12.11.  2014 |
| 21-22 | Раскладка выкройки, обмеловка, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Скалывание, сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. | 2 | 19.11.  2014 |
| 23-24 | Проведение примерки юбки, выявление и исправление дефектов. Обработка вытачек и боковых срезов. | 2 | 26.11.  2014 |
| 25-26 | Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией. | 2 | 03.12.  2014 |
| 27-28 | Обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом, корсажной лентой. | 2 | 10.12. 2014 |
| 29-30 | Окончательная отделка: обработка петли и пришивание фурнитуры. Влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. | 2 | 17.12. 2014 |
| 31-32 | **Рукоделие. Художественные ремесла. Лоскутное шитье.**  Из истории создания изделий из лоскута. Эскиз изделия в технике лоскутного шитья. | **8**  2 | 24.12.  2014 |
| 33-34 | Подбор тканей, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани. | 2 | 14.01.  2015 |
| 35-36 | Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. | 2 | 21.01. 2015 |
| 37-38 | Технология соединения деталей с подкладкой. Окончательная обработка изделий (прихватки, салфетки, диванной подушки). | 2 | 28.01.  2015 |
| **III** | **Обслуживающий труд. Технологии ведения дома.** | **2** | **04.02. 2015** | **Знать/понимать**  современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. **Уметь**  ремонтировать одежду декоратив-ными отделочными заплатами ручным и машинным способа-ми. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью.  Опрос ПТБ при выполнении ручных работ, текущее наблюдение за выполнением пр/р | Технология. Обслуживаю-щий труд: 6 класс/ Под ред. В.Д. Симоненко. §17-19  с.107-119  2 лоскута, иголка, нитки, ножницы.  Таблицы «Материаловедение» №7,  «Швейное дело» №19, 20 |
| 39-40 | **Уход за одеждой и обувью.**  Современные средства ухода за одеждой и обувью. Ремонт одежды заплатами. | 2 | 04.02. 2015 |
| **IV** | **Творческие, проектные работы** | **10** | **с 11.02.**  **по 05.03. 2015** | **Знать/ понимать** последовательность работы над проектом; правила оформления проектной документации; критерии оценки проектной деятельности.  **Уметь**  правильно оформлять проектную документацию;  обосновывать выбор своей модели изделия; рассказывать об этапах своей проектной деятель-ности с приведением примеров. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**: изготовления изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.  Фронтальный опрос, текущее наблюдение, индивидуальные консультации, самоконтроль, взаимоконтроль, итоговое оценивание творческих проектов. | Технология. Обслуживаю-щий труд: 6 класс/ Под ред. В.Д. Симоненко.  §34, с.175-181, 196-198  Стенд «Уголок проектов», проектная документация, технологичес-кие карты, готовое изделие. |
| 41-42 | Этапы выполнения проекта. Последовательность выполнения проекта. Выбор и обоснование проекта. | 2 | 11.02. 2015 |
| 43-44  45-46 | Разработка конструкторско-технологической документации. Выполнение технологических операций. | 4 | 18.02.  2015  25.02.  2015 |
| 47-48 | Корректирование документации. Расчет себестоимости изделия. Рекламный проспект изделия. | 2 | 04.03. 2015 |
| 49-50 | Подведение итогов проектной деятельности. Защита, презентация проекта. | 2 | 11.03. 2015 |
| **V** | **Обслуживающий труд. Кулинария.** | **12** | **с 18.03**  **по 29.04. 2019** | **Знать/понимать** влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов.  **Уметь** определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять первичную и тепловую обработку молока, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты.  **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**: приготовления и повышения качества пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни.  Фронтальный, выборочный опрос ПТБ, индивидуальный опрос, текущее наблюдение, дегустация блюд, проверка ведения тетрадей. | Технология. Обслуживаю-щий труд: 6 класс/ Под ред. В.Д. Симоненко.  §20-25, с.120-146  Технология. Обслуживаю-щий труд: 7 класс/ Под ред. В.Д. Симоненко.  §11, с. 43-46  таблицы  № таблицы  №3, 4, 5,12,13 технологичес-кие карты,  Спецодежда: фартук и косынка, посуда и приборы; продукты, соленые и квашеные овощи, рецепты их приготовления |
| 51-52 | **Физиология питания.** Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах, их роль в жизнедеятельности организма человека. | **2** | 18.03.  2015 |
| 53-54 | **Технология приготовления пищи.** Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. | **8**  2 | 01.04.  2015 |
| 55-56 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. | 2 | 08.04. 2015 |
| 57-58 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки каш, макаронных изделий. | 2 | 15.04. 2015 |
| 59-60 | Приготовление обеда в походных условиях. Обеспечение сохранности продуктов. Способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях. | 2 | 22.04. 2015 |
| 61-62 | **Заготовка продуктов.**  Соление и квашение овощей. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Условия и сроки хранения. | **2** | 29.04. 2015 |
| **I.** | **Сельскохозяйственный труд (аграрные технологии).**  **Элементы растениеводства.** | **8** | **с 06.05**  **по 27.05. 2015** | **Знать/понимать** направление растениеводства: овощеводство, организацию технологического цикла производства продукции овощеводства; способы хранения урожая, подготовки хранилищ к закладке урожая; характеристику основных типов почв. **Уметь** проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать способы обработки почвы и необходимые ручные орудия, выращивать растения в защищенном грунте, выбирать виды защищенного грунта, покрывных материалов; выращивать растения рассадным способом. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** обеспечения безопасности труда, обработки почвы и ухода за растениями; для применения нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей.  Фронтальный опрос ПТБ, текущее наблю-дение, анализ выпол-нения пр/р | Трудовое обучение: С.-х. работы. 5-7 кл./ Под ред. Трайтака. –  с. 78-93  Технология: 5 класс/[В.Н. Правлюк, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.] - §3,  с.17-21  Стенд ПТБ, Таблицы  №4-5. Таблицы «Вредители»  №1, 6-11,13,53  спецодежда,  Тяпки, грабли, лопаты, ножи, корзины, перчатки, мешки, ведра, лейки, шнур,  колышки, коробочки, лопаточки, этикетки.  Образцы овощей,  образцы двулетних овощных культур.  Ящики, почва, перегной, раствор марганцовки, семена, рассада, ящики для пикировки; удобрения (р-р птичьего помета) |
| 63-64 | **Весенние работы в овощеводстве.** Понятие о сорте, его продуктивности. Агротехнические приемы выращивания растений с учетом биологических особенностей. Рассада. Виды защищенного грунта. Подготовка ящиков и посев в них семян. ПТБ. | 2 | 06.05.  2015 |
| 65-66 | Способы регулирования температурного, воздушного и светового режима в защищенном грунте. Пикировка и уход за рассадой. Обработка почвы с внесением удобрений. ПТБ | 2 | 13.05.  2015 |
| 67-68 | Закаливание рассады. Высадка рассады в грунт. Высадка семенников в грунт. Посев семян, посадка клубней. | 2 | 20.05. 2015 |
| 69-70 | Защита культурных растений от сорняков. Прополка, прореживание. Защита овощных культур от вредителей. Полив, рыхление почвы, окучивание растений. | 2 | 27.05. 2015 |
|  | **Итого** | **70** |  |  |  |

**Требования к уровню подготовки выпускников основной школы.**

**Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности.**

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

**Знать/ понимать**

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

**Уметь**

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**Требования по разделам технологической подготовки**

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

**«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

**Знать/понимать**

• назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

**Уметь**

• выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

• изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

**«Кулинария»**

**Знать/понимать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**«Электротехнические работы»**

**Знать/понимать**

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

**Уметь**

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

**«Технологии ведения дома»**

**Знать/понимать**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

**Уметь**

планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**«Черчение и графика»**

**Знать/понимать**

технологические понятия: графическая документации, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

**Уметь**

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

**«Современное производство и профессиональное образование»**

**Знать/понимать**

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

**Уметь**

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

# «Растениеводство»

**Знать/понимать**

полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона.

**Уметь**

разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

**Учебно-методическое обеспечение**

**Литература:**

1. Стандарт основного общего образования по технологии.
2. Примерные программы общего образования по направлениям «Технология. Обслуживающий труд» и «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)». – 2004 г.
3. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Под ред. В.Д. Симоненко.– 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2009, 2011.

**Дополнительно**

1. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии / Сост. В.М. Казакевич, А.В. Марченко. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2001.
2. Материалы для подготовки и проведения экзамена: Технология: 9 кл./ Сост. А.В. Марченко, Ю.Л. Хотунцев, О.А. Кожина; М-во образования Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2002.
3. Чернякова В.Н.

Технология обработки ткани: Учеб. для 7-9 кл. общеобразоват. учреждений.– 2-е изд. – М.: Просвещение, 1999.

1. Трудовое обучение: С.-х. работы: Проб. учеб. пособие для 5-7 кл. сред. шк./ Под ред. Д. И. Трайтака. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 1990.
2. Школа и производство: Научно-методический журнал – М.: «Школа-Пресс», 1998-2014 годы.

**Коллекции**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Коллекция промышленных образцов тканей, ниток и фурнитуры (5 листов) | 1 |
| 1. Коллекция «Шерсть и продукты ее переработки» (4 листа) | 1 |

**Таблицы**

**Таблицы «Материаловедение»**

1. Классификация текстильных волокон.
2. Натуральные растительные волокна.
3. Натуральные животные волокна.
4. Прядение.
5. Виды пряжи.
6. Текстильные переплетения.
7. Символы по уходу за одеждой.

**Таблицы «Машиноведение»**

1. Универсальная машина бытового назначения.
2. Регулировка и уход за швейной машиной.
3. Краеобметочная машина 51 класса ПМ3.
4. Утюг бытовой электрический.
5. Электробезопасность.
6. Техника безопасности при ручных и машинных работах.

**Таблицы «Швейное дело»**

1. Классификация стежков и строчек.
2. Классификация швов.
3. Виды ручных стежков и строчек.
4. Виды основных ручных стежков и область их применения.
5. Виды основных машинных стежков и область их применения (1).
6. Виды основных машинных стежков и область их применения (2).
7. Виды соединительных швов.
8. Швы стачные и швы настрочные.
9. Швы накладные (1).
10. Швы накладные (2).
11. Швы взамок, запошивочный, встык и двойной.
12. Виды краевых швов.
13. Швы вподгибку.
14. Швы обтачные и окантовочные.
15. Виды отделочных швов.
16. Отделочные швы.
17. Обработка вытачек, рельефов и подрезов.
18. Складки.
19. Символы по уходу за изделиями (1).
20. Символы по уходу за изделиями (2).

**Таблицы по обслуживающему труду «Швейная машина» (IV-VIII)**

1. Швейная машина ПМ3 класса 2-М.

2. Правильная посадка.

3. Заправка ниток.

4. Приводные устройства.

5. Приспособления к швейным машинам.

6. Машинная игла и моталка.

7. Регуляторы строчки.

8. Регуляторы натяжения нитки.

9. Схема смазки.

10а. Детали и механизмы швейной машины.

10б. Детали и механизмы швейной машины.

11. Конструктивная схема машины ПМ3 класса 2-М.

12. Механизмы передачи вращательного движения.

13. Механизмы преобразования движения.

14. Механизмы рабочих органов машины.

15. Механизмы рабочих органов машины.

16. Схема образования челночного стежка.

17. Техника безопасности.

**Таблицы по обслуживающему труду «Работа с пищевыми продуктами» (IV-VIII)**

3. Санитарно-гигиенические требования.

4. Техника безопасности.

5. Пищевые вещества.

9. Первичная обработка овощей.

12. Приготовление блюд из круп.

13. Приготовление блюд из молочных продуктов.

14. Мясные полуфабрикаты (котлеты).

15. Блюда из черствого хлеба.

17. Сладкие блюда.

18. Напитки.

**Таблицы по трудовому обучению «Сельскохозяйственный труд» (5-7классы)**

3. Декоративные растения.

4. Однолетние овощные культуры.

5. Корнеплодные культуры.

8. Зерновые культуры.

9. Зернобобовые культуры.

10. Выращивание культурной яблони.

11. Посадка дерева.

12. Сорные растения.

**Таблицы по обслуживающему труду**

**«Технология обработки швейных изделий» (IV-VIII)**

1. Ручные стежки строчки.

2. Машинные швы.

3. Обработка фартука.

5. Обработка ночной сорочки.

7. Раскрой швейных изделий.

8. Обработка юбки.

9. Обработка верхнего среза юбки.

10. Обработка нижнего среза юбки.

11. Обработка накладных карманов.

12. Отделка деталей изделия (складками, строчками).

13. Отделка деталей изделия (оборками, воланами, рюшами).

14. Обработка застежек (изготовление петель).

15. Обработка застежек до низа деталей изделия (подбортами, планками).

16. Обработка горловины и проймы в изделии без воротника и рукавов.

17. Обработка воротников.

18. Соединение воротника с горловиной.

19. Обработка рукава и соединение его с проймой.

20. Дефекты в изделиях и способы их устранения (полочки, спинки).

21. Дефекты в изделиях и способы их устранения (рукава, юбки).

**Таблицы «Вредители и болезни сельскохозяйственных культур»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вредители полевых культур.**   1. Голые слизни. | **Болезни плодовых деревьев.**  36. Серая гниль косточковых (монилиоз) |
| 1. Хлебные жуки. | 35. Плодовая гниль семечковых. |
| 1. Озимая совка. | 34. Парша яблони и груши. |
| 1. Гессенская муха. | **Сосущие вредители плодовых деревьев.**  17. Зеленая яблонная тля. |
| 1. Шведская муха. | **Вредители смородины, крыжовника, малины, земляники.**  40. Смородинный почковый клещ. |
| 1. Гороховая плодожорка. | **Болезни плодовых деревьев.**  39. Трутовик, цитоспороз. |
| 1. Колорадский жук. | 38. Черный рак яблони. |
| 1. Свекловичный долгоносик. | 37. Дырчатая пятнистость (клястероспороз); коккомикоз вишни. |
| 1. Крестоцветные блошки. | **Вредители смородины, крыжовника, малины, земляники.**  44. Щитовка ивовая, крыжовниковая побеговая тля. |
| 1. Капустная белянка. | 43. Крыжовниковая пяденица. |
| 1. Обыкновенная медведка. | 42. Паутинный клещ. |
| **Сосущие вредители плодовых деревьев.**   1. Яблонная запятовидная щитовка. | 41. Крыжовниковая огневка. |
| 1. Красный яблонный клещ. | 48. Землянично-малиновый долгоносик-цветоед |
| 1. Грушевый галловый клещ. | 47. Малиновый жук. |
| 1. Яблонная медяница. | 46. Земляничный прозрачный клещ. |
| 1. Грушевая медяница. | 45. Смородинная стеклянница. |
| **Грызущие вредители плодовых культур.**   1. Яблонный цветоед. | **Болезни ягодников.**  52. Ржавчина малины. Махровость черной смородины. |
| 1. Казарка. | 51. Антракноз смородины. Бокальчатая ржавчина смородины и крыжовника. |
| 1. Боярышница. | 50. Мучнистая роса крыжовника. |
| 1. Непарный шелкопряд. | 49. Белая пятнистость листьев земляники. |
| 1. Кольчатый шелкопряд. | **Инсектицидные растения.**  56. Тысячелистник обыкновенный. |
| 1. Златогузка. | 55. Полынь горькая. |
| 1. Древесница въедливая. | 54. Полезные насекомые-энтомофаги. |
| 1. Зимняя пяденица | 53. Полезные насекомые-энтомофаги. |
| 1. Яблонная стеклянница. | **Инсектицидные растения.**  60. Лопух большой. |
| 1. Яблонная моль. | 59. Календула. |
| 1. Яблонная плодожорка | 58. Бархатцы. |
| 1. Яблонный пилильщик. | 57. Ромашка аптечная. |
| 1. Вишневый долгоносик. | 64. Чеснок посевной. |
| 1. Вишневый слизистый пилильщик. | 63. Лук репчатый. |
| 1. Сливовая плодожорка. | 62. Картофель. |
| 1. Розанная листовертка. | 61. Одуванчик лекарственный. |

**Комплекты наглядно-методических материалов. Транспаранты (фолио)**

**«Моделирование юбки» (6 класс)**

1. Приемы моделирования юбок.
2. Цветоведение.
3. Моделирование конической юбки.
4. Коническая юбка, выполненная в технике лоскутной пластики.
5. Трехцветная коническая юбка. Конические юбки с оборкой и воланом.
6. Моделирование клиньевой юбки.
7. Расширение клина по линии низа.
8. Коническое расширение. Юбка типа «годе».
9. Моделирование прямой юбки.
10. Изменение длины юбки. Юбка с цельнокроеным поясом.
11. Юбка, расширенная по линии низа. Юбка, суженная по линии низа.
12. Расширение прямой юбки методом закрытия вытачек.
13. Юбка с фигурной линией низа.
14. Юбка с карманами и складками. Юбка с рельефами и оборками.
15. Юбка, расширенная книзу, с кокеткой спереди. Юбка с кокеткой и встречной складкой спереди.
16. Юбка с кокеткой и коническим расширением на уровне бедер. Прямая юбка с кокеткой и конической вставкой.
17. Юбка с рельефными швами и оборками. Юбка с втачным воланом.
18. Моделирование юбки с драпировкой.
19. Перевод вытачки из линии талии в боковой срез.
20. Индивидуальный творческий проект.

**Мультимедиа презентации**

**Кулинария**

1. Из чего состоят продукты?
2. Диетологи информируют.
3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.
4. Кухня Дона.
5. Кухня донских казаков.
6. Заготовка продуктов.
7. Искусство сервировки. Застольный этикет.
8. Сервировка стола.

**Оборудование**

1. Швейные машины с ручным и электрическим приводами.
2. Электрический утюг.
3. Гладильная доска.
4. Набор посуды и приборов.
5. Компьютер и мультимедиа проектор.
6. Оверхед.