

Государственное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья
специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 1 имени К. К. Грота
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

на заседании методического объедине-
ния учителей коррекционных предме-
тов и специалистов.

Протокол № от
25 августа 2014 г.

Председатель МО

_____ Н.А. Дмитриева

СОГЛАСОВАНО:

25 августа 2014 г.

Зам. директора по УВР

_____ С.А.Никитина

УТВЕРЖДАЮ:

Приказ № _____

от 25 августа 2014 г.

Директор школы-интерната № 1 им.
К.К.Грота

_____ А.В.Мухин

**Рабочая программа
по Технологии для 6а класса
(девочки)
на 2014-2015 учебный год**

Разработана на основе программы для общеобразовательных учреждений (автор: Кожина О.А.)

Составитель: Е. В. Красикова
учитель трудового обучения

Санкт-Петербург
2014 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основа рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе Федерального компонента государственного стандарта общего образования (2011) и Программы по Технологии (автор Кожина О.А., - М.: Просвещение, 2011), данная рабочая программа ориентирована на учебник Кожинной О.А., «Технология. 6 класс», М., Просвещение, 2013

Данная рабочая программа выполняет функции:

- информационно-семантическое нормирование учебного процесса;
- организационно-плановое построение содержания;
- общеметодическое руководство.

Данная рабочая программа включает разделы: пояснительная записка, результаты изучения курса, содержание курса, учебно-тематическое планирование, творческие работы учащихся, перечень учебно-методического обеспечения.

Общая характеристика курса

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Технология – это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создаёт новый рукотворный мир. Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определенным характеристикам, заданным на стадии проектирования.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый компонент курса включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ в конце учебного года.

В результате обучения учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, приспособлений, бытовых машин; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6-х классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели, всего 68 часов.

Цели изучения курса:

дидактические:

- дать знания в области технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- формировать общетрудовые и специальные умения и навыки, необходимые для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, безопасных приёмов труда, умения планировать свою работу, распределять работу с учётом коллективной деятельности, научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук;
- овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов, необходимых в быденной жизни;
- совершенствовать навыки самообслуживания по приготовлению простейших блюд к завтраку, работе на кухне, уходу за кухонным инвентарём;

воспитательные:

- содействовать воспитанию трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, гражданских и патриотических качеств личности;
- развивать познавательные интересы, техническое мышление, интеллектуальные, творческие, коммуникативные и организаторские способности;
- формировать чувство коллективизма, взаимопомощи и ответственности за результаты личного и совместного труда;

коррекционные:

- обучать правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умения пользоваться специальными приспособлениями для слепых и слабовидящих
- овладевать навыками и умениями работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративно-прикладному творчеству;
- формировать технологическую культуру, самостоятельность в планировании трудовой деятельности, используя компенсаторные функции организма.

Содержательные линии:

- основы кулинарии;
- история, развитие и виды декоративно-прикладного творчества;

- основы проектирования (творческие проекты).

Основные виды деятельности учащихся

- участие в беседе;
- выполнение практической работы;
- самостоятельная работа;
- работа с текстом учебника или иного учебного пособия;
- воспроизведение учебного материала по памяти
- работа с определениями, свойствами и другими утверждениями;
- работа с рисунками, диаграммами, графиками;
- работа со справочными материалом;
- работа с Интернет-ресурсами;
- анализ проблемных ситуаций, ошибок;
- устные сообщения,
- защита презентаций, защита проектов, рефлексия

Особенности реализации общеобразовательной программы при обучении слепых и слабовидящих:

Имея одинаковое содержание и задачи обучения, адаптированная программа по «Технологии», тем не менее, отличается от программы массовой школы. Эти отличия заключаются в

- распределении программного материала по годам обучения, так как срок обучения в основной школе составляет 6 лет (с 5 по 10 класс). Кроме того, из базового раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» исключены занятия по проектированию и созданию изделий на швейной машине. Они заменены уроками, знакомящими с различными видами декоративно-прикладного творчества. Также в целях более цельного восприятия учащимися проектной деятельности по предмету технология и для возможности реализации полученных знаний и умений в своей творческой работе раздел «Проектная деятельность» представлен отдельным блоком в конце учебного года, т.е. в 4 четверти;
- методических приёмах, используемых на уроках: «рука в руку»; принцип полисенсорности восприятия (подключение слуха, осязания, обоняния, температурной чувствительности и др.) к определению изучаемых объектов и процессов; формирование активного зрительного восприятия как у слабовидящих так и у частичновидящих. Это может быть достигнуто за счёт психофизической активации зрительной системы, а также в результате формирования мотивации видеть и установок на рациональное использование оставшегося зрения;
- коррекционной направленности каждого урока;

При организации учебного процесса необходимо учитывать гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

- вводить гигиенические паузы (упражнения для глаз);

- следить за позой ребёнка во время занятий;
- вводить динамические паузы с целью отдыха для глаз;
- ограничивать длительность зрительной нагрузки (при шитье, вышивке, вязании) 20 минутами в зависимости от патологии зрения.

При работе с иллюстрациями, макетами и натуральными объектами следует:

- выполнять дидактический и раздаточный материал в увеличенном масштабе в соответствии с особенностями зрительного восприятия учащихся класса.

Таким образом, полностью сохраняя структуру документа, поставленные цели и задачи, а также содержание адаптированной программа составлена в расчете на обучение слепых (слабовидящих) детей в основной школе в 5 классе.

Краткая характеристика контингента учащихся:

В группе 6 девочек. Класс слабый, учебная мотивация сформирована плохо. У детей нет стремления, добиться успехов в учебе. Родители не помогают детям в учебе, поэтому особое внимание приходится уделять отработке формируемых навыков непосредственно на уроках, от этого страдает объем изучаемого материала. В тоже время есть группа детей очень слабых, которые испытывают постоянные трудности в усвоении учебного материала, что вызывает необходимость подбора на каждом уроке разноуровневых заданий и дополнительного внимания со стороны педагога.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- ученик должен знать/понимать технологию выполнения ручных швов; традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества;;
- знать и выполнять санитарно-гигиенические требования, правила безопасной работы;
- определять нить основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани, направления долевой нити в ткани;
- организовывать рабочее место;
- выполнять ручные стежки, швы;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять простейшие вышивальные швы;

- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из подделочных материалов, выполнения отдельных видов художественного оформления изделий.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных; использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- понятие о процессе пищеварения;
- общие сведения о питательных веществах и витаминах;
- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда.
- традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества;
- технологию влажно-тепловой обработки;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- технологию приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, блюд из свежих овощей;
- правила сервировки стола к завтраку;
- правила столового этикета

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образцов, слоганов и лейблов.

В физико-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

I четверть

Кулинария- 18 часов

Вводное занятие -2 часа.

План работы на 1 четверть. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой.

Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Физиология питания-2 часа

Значение витаминов и минеральных солей. Способы сохранения витаминов при кулинарной обработке продуктов.

Приготовление пищи- 14 часов

Практическое знакомство с приготовлением блюд из молока и молочных продуктов, макаронных изделий, круп.

II четверть

Декоративно-прикладное творчество. Проектирование и изготовление подарочных изделий – 8 часов

Проектирование и изготовление подарочных изделий к новому году. Традиции и современность. Материалы и инструменты. Правила ТБ. Композиция. Основные приёмы. Изготовление сувенира.

Элементы материаловедения- 6 часов

Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Характеристика свойств х/б, льняных, шёлковых и шерстяных тканей. Уход за одеждой из натуральных тканей.

III четверть

Декоративно- прикладное творчество. Вязание крючком -20 часов

Виды рукоделия. Вязание. История и современность. Вязаные изделия в оформлении современного интерьера. Необходимые инструменты и материалы. Правила ТБ при работе. Основные приёмы вязания. Вязание по кругу. Вязание сувенира. Способы отделки изделия.

IV четверть

Творческие проекты- 16 часов

Выбор идеи, темы проекта. Исследование и сбор информации о предмете с использованием ИКТ. Составление технологической карты изготовления изделия. Расчёт себестоимости проекта (изделия). Оформление и защита проекта. Оценка качества. Индивидуальные рекомендации.

Требования к уровню подготовленности обучающихся

Кулинария

Учащиеся должны знать:

- правила санитарии, гигиены;
- правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами, горячей жидкостью, домашними электрическими приборами;
- кулинарное значение, питательную ценность и химический состав молока;
- способы определения качества молока;
- способы сохранения свежего молока;
- технологию приготовления молочных каш;
- особенности приготовления блюд из макаронных изделий, соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- правила столового этикета.

Учащиеся должны уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- выполнять тепловую обработку пищевых продуктов, соблюдать правила безопасного хранения продуктов;
- применять приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни;
- использовать инструменты, приспособления, оборудование, безопасные способы работы для приготовления блюд;
- приготавливать блюда по готовым рецептам;
- оформлять готовые блюда.

Декоративно-прикладное творчество. Проектирование и изготовление подарочных изделий

Учащиеся должны знать:

- традиции праздников: Рождество и новый год, особенности работы с подручным природным материалом и ёлочными украшениями, правила ТБ при работе с ножницами, клеем, правила и приёмы композиции, оформления и украшения изделия.

Учащиеся должны уметь:

- применять на практике полученные знания и умения по изготовлению новогоднего подарка, оформлять и презентовать изделие.

Элементы материаловедения

Учащиеся должны знать:

- происхождение тканей из натуральных растительных и животных волокон;
- названия и ассортимент тканей из натуральных волокон;
- свойства тканей из натуральных волокон, правила и способы ухода за одеждой из тканей и трикотажа из натуральных волокон

Учащиеся должны уметь:

- распознавать ткани из натуральных растительных и животных волокон;
- ухаживать за одеждой и другими изделиями из натуральных тканей и трикотажа.

Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком

Учащиеся должны знать:

- правила ТБ при вязании крючком, основные приёмы вязания, способы прибавки и убавки петель

Учащиеся должны уметь:

- выполнять набор петель, вязать простейшие элементы (воздушная петля, столбик с накидом и без, соединительный), вязать и оформлять небольшое подарочное изделие.

Проектная деятельность.

Учащиеся должны знать:

- назначение проекта, способы реализации идеи проекта;
- основные этапы технологической последовательности изготовления изделия;
- способы расчёта себестоимости изделия.

Учащиеся должны уметь:

- творчески выбирать и исследовать проблемную ситуацию, осуществлять поиск необходимой информации, используя возможности Интернет;
- планировать технологический процесс;
- выполнять технологические операции, предусмотренные технологическим процессом;
- соблюдать технологическую и трудовую дисциплину, культуру труда;
- рассчитать себестоимость проектного изделия;
- составить рекламный слоган, оформить и презентовать изделие и проект.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа

1 четверть

9 недель, 18 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол- во час.	Теория, словарь	Тип урока ¹	Основные виды деятельности учащихся ²	Примечания ³ (корректировка программы в течение учеб- ного года)
Вводный урок						
1-2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с разделами	2	Техника безопас- ности, санитарно- гигиенические	Урок-беседа	Беседа, повторение правил по- ведения учащихся, упражнения по ориентации в кабинете	

	программы. Технология в жизни человека и общества		правила, кулинария, технология			
Кулинария						
3-4	Оборудование кухни. Посуда и инвентарь. Правила подачи блюд. Столовый этикет, меню ужина	2	Исторические сведения о развитии искусства приготовления пищи. Меню, сервировка стола, сервиз. Столовый этикет	Комбинированный	Участие в беседе, получение новых и обобщение имеющихся сведений. Участие в дидактической игре	
5-6	Гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание.	2	Законы здорового питания. Жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные соли	Практический	Составление меню ужина, выбор продуктов, расчёт калорийности. Работа с таблицами калорийности, этикетками на упаковках продуктов. Работа в тетради	
7-8	Молоко и молочные продукты, их питательная ценность. Приготовление молочной каши.	2	Правила хранения молока и молочных продуктов	Практический	Приготовление молочной каши	
9-10	Крупы и блюда из них. Приготовление блюд из круп	2	Питательная ценность круп, требования к качеству круп и блюд из них	Практический	Приготовление блюд из круп	
11-12	Макаронные изделия и блюда из них. Приготовление блюд из макаронных изделий	2	Пищевая ценность макаронных изделий, требования к их качеству	Практический	Приготовление блюд из макаронных изделий	
13-14	Приготовление блюд к ужину по готовым рецептам. Сервировка стола к ужину	2	Сервировка, меню, столовый этикет, рецепты блюд	Практический	Просмотр видеофильма «Сервировка стола к ужину». Сервировка стола к ужину, составление меню ужина. Приготовление блюда к ужину по рецепту.	
15-	Блюда национальной кухни.	2	Национальная	Практический	Приготовление блюда нацио-	

16	Приготовление блюда по выбору. Терминологический диктант		кухня		нальной кухни	
17-18	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	2		Контрольный урок	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	

2 четверть
7 недель, 14 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол-во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
Декоративно-прикладное творчество. Проектирование и изготовление подарочных изделий-8 часов						
19-20	Традиционные рождественские и новогодние украшения. Необходимые инструменты, материалы и приспособления	2		Комбинированный	Заслушивание реферата о русских традициях. Просмотр видеоматериалов по теме и наглядных образцов, Подбор материалов, составление плана работы	
21-22	Новогодняя композиция. Технология изготовления изделия.			Практический	Выполнение новогодней композиции. Оформление изделия.	
23-24	Новогодняя композиция. Технология изготовления изделия			Практический	Выполнение новогодней композиции. Оформление изделия.	
25-26	Окончательное оформление изделия. Оценка качества	2		Практический	Завершение работ по изготовлению новогоднего сувенира. Оценка качества	
Элементы материаловедения- 6 часов						
27-28	Ткани из натуральных растительных волокон. Лабораторно-практическая работа: «Изучение свойств х/б и льняных тканей».	2	Свойства, основа, лицевая, изнаночная сторона	Лабораторно-практическая работа	Изучение свойств тканей и нитей в процессе лабораторной работы. Составление коллекции х/б и льняных тканей	
29-30	Ткани из натуральных волокон животного происхождения. Ла-	2	Шёлк, шерсть, ту-	Лабораторно-практическая ра-	Изучение свойств тканей из шерсти и шелка; составление коллекции тканей из	

	бораторно-практическая работа: «Изучение свойств тканей из шерсти и шелка». Терминологический диктант		товый шел-копряд	бота	натуральных волокон животного происхождения. Терминологический диктант	
31-32	Уход за одеждой из натуральных тканей. Правила стирки, сушки, глажения. Химчистка.	2	Химчистка, утюжка, сушка	Комбинированный	Изучение ярлычков и условных значков по уходу на одежде. Распознавание вида ткани органолептическим методом. Работа утюгом с выбором режима нагрева	

3 четверть
10 недель, 20 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол-во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком						
33-34	Виды рукоделия. Вязание крючком. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования при работе. Необходимые инструменты и материалы. Правила подбора крючка и пряжи	2	Крючок, пряжа, вязание	Комбинированный	Участие в беседе, просмотр натуральных образцов изделий, Повторение правил ТБ на уроках рукоделия. Выбор пряжи и крючков. Упражнения для пальцев рук при вязании; упражнения по набору петель	
35-36	Основные приёмы работы. Вязание воздушных петель, столбиков с накидом и без, закрепление нити	2	Воздушная петля, столбик, накид	Практический	Выполнение упражнений, вывязывание петель, столбиков	
37-38	Вязание крючком. Вязание по кругу. Способы прибавки петель	2	Прибавка петель	Практический	Вязание украшающего изделия по кругу	
39-40	Способы отделки изделия. Отделка края изделия	2	Обвязка, пико, отделка	Практический	Обвязка края изделия, украшение изделия	

41-42	Условные обозначения, схемы вязания. Работа с журналами и Интернет-ресурсами. Вязание по схеме	2	Условные обозначения, схема	Практический	Чтение и отображение схем вязания, просмотр журналов, иллюстраций, интернет-ресурсов	
43-44	Выбор узора вязания. Вязание по схеме	2	Узор, раппорт	Практический	Выполнение схемы узора в тетради, вязание по схеме	
45-46	Прямое вязание. Вязание изделия.	2		Практический	Вязание выбранного изделия по схеме	
47-48	Способы украшения прямого изделия. Изготовление кистей, помпонов. Контроль качества	2	Помпон, кисти	Практический	Упражнения по изготовлению кистей, помпонов	
49-50	Влажно-тепловая обработка трикотажа. Влажно-тепловая обработка изделия. Терминологический диктант	2	Утюг, пароувлажнитель, проутюжельник	Практический	Упражнение по работе утюгом, отпаривание трикотажа	
51-52	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	2		Контрольный урок	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	

4 четверть
8 недель, 16 уроков

№	Тема урока. Основное содержание	Кол-во час.	Теория, словарь	Тип урока	Основные виды деятельности учащихся	Примечания (корректировка программы в течение учебного года)
Основы проектирования. Творческое проектирование						
53-54	Творческие проекты. Цели и назначение проекта. Выработка идей. Проблемная ситуация.	2	Творческий проект, идея, ситуация	Комбинированный	Повторение целей и задач проектной работы, выбор темы, идеи	
55-56	Исследование. История предмета. Информация о предмете,	2	Исследование, информация, интернет	Практический	Поиск необходимых материалов в библиотеке и в Интернете	

	формулировка задачи.					
57-58	Дизайн-анализ изделия. Составление технологической карты.	2	Дизайн-анализ, технологическая карта	Практический	Упражнение по составлению плана работы	
59-60	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия	2	Последовательность	Практический	Работа по плану, составленному учащимися	
61-62	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия	2	Последовательность	Практический	Работа по плану, составленному учащимися	
63-64	Оформление проекта. Расчёт себестоимости. Реклама изделия	2	Себестоимость расчёт реклама, слоган	Практический	Сбор информации о ценах и расчёт стоимости изделия. Составление рекламного слогана	
65-66	Защита проекта. Оценка качества, рекомендации	2	Качество, презентация	Практический	Презентация изделия и проекта. Рассказ о работе. Ответы на вопросы	
67-68	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	2		Контрольно-обобщающий	Контрольная работа. Индивидуальный анализ и коррекция результатов	

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№	Тема раздела	Вид работы	Тема (содержание) работы	Место выполнения работы
1.	Основы кулинарии	Контрольная работа	Основы кулинарии	Рабочий кабинет
2.	Декоративно-прикладное творчество	Контрольная работа	Рукоделие	Рабочий кабинет
3.	Основы проектирования	Контрольная работа	Основы проектирования	Рабочий кабинет

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Учебники	Учебные пособия	Методические пособия
Технология. 6 класс. Под редакцией Кожиной О.А., М «Вентана-Граф» 2011	Технология. 6 класс. Учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Под редакцией Кожиной О.А., М. «Вентана-Граф».2011	Технология.5-8 классы (Обсуживающий труд). Развернутое тематическое планирование по программе Кожина О.А., Волгоград. «Учитель». 2011

Учитель_____ Е.В.Красикова