

Технология ,6 класс
2019-2020 УЧЕБНЫЙ ГОД
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 6 классов и реализуется на основе следующих документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ (вступил в силу 01.09.2013)
- ФГОС основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897);
- Учебного плана НОУ СОШ «ШЭВР» на 2018 - 2019 учебный год.
- Учебника Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /под редакцией О.А. Кожиной - М.: Дрофа,2015,

Программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Задачи:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий; технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; безопасными приемами труда; необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- **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.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- определение 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.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, дизайном, проектом, конструкцией;
- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, с технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений; умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- Навыками организации рабочего места;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Конструирование и моделирование», «Рукоделие».

Каждый раздел рабочей программы 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 или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ, выбирается объект, процесс или тема проекта для учащихся, в соответствии с имеющимися возможностями и чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Интегративный характер содержания обучения технологии рабочая программа предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных

материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения включает 68 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология» в 6 классе из расчета 2 ч в неделю.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в 6 классе

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в 6 классе

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в 6 классе

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

в мотивационной сфере:

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

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Тематический план

Разделы и темы	Всего часов	Теория	Практика	Форма контроля
Вводное занятие	2	1	1	Тестовая работа
1.Кулинария	14			
Физиология питания	1	0,4	0,6	Проверочная работа
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Молоко. Блюда из молока.	2	1	1	Выполнение заданий по карточкам
Кисломолочные продукты и блюда из них	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Рыба. Блюда из рыбы.	2	1	1	Проверочная работа
Морепродукты. Рыбные консервы.	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Сервировка стола	1	0,4	0,6	Выполнение заданий по карточкам
Приготовление обеда в походных условиях	1	0,4	0,6	Проверочная работа
Заготовка продуктов	1	0,4	0,6	Проверочная работа

2. Материаловедение	4			
Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения	2	1	1	Выполнение заданий по карточкам
Ткацкие переплетения	1	0,4	0,6	Выполнение тестовых заданий
Прокладочные и клеевые материалы	1	0,4	0,6	Проверочная работа
3. Машиноведение	6			
История швейной машины	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Регуляторы швейной машины	2	1	1	Проверочная работа
Уход за швейной машиной	2	1	1	Проверочная работа
4. Конструирование и моделирование	6			
Из истории одежды	1	0,4	0,6	Выполнение тестовых заданий
Конструирование юбок	1	0,4	0,6	Проверочная работа
Построение чертежа и моделирование конической юбки	1	0,4	0,6	Проверочная работа
Построение чертежа и моделирование клинковой юбки	1	0,4	0,6	Тестовая работа
Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки	1	0,4	0,6	Тестовая работа
Оформление выкройки	1	0,4	0,6	Выполнение тестовых заданий
5. Технология изготовления юбок	18			

Подготовка ткани к раскрою	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия	2	1	1	Проверочная работа
Подготовка деталей кроя к обработке	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Обработка вытачек и складок	2	1	1	Проверочная работа
Соединение деталей юбки и обработка срезов	2	1	1	Проверочная работа
Обработка застежки	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Обработка верхнего среза юбки	2	1	1	Проверочная работа
Обработка низа юбки	2	1	1	Проверочная работа
Окончательная отделка изделия	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
6. Рукоделие	10			
Лоскутное шитье	3	1	2	Терминологический диктант
Роспись тканей	2	1	1	Проверочная работа
Орнамент	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Украшение одежды	3	1	2	Проверочная работа
7. Черчение и графика	2			
Условно-графическое изображение формы. Условные обозначения.	2	1	1	Графические работы
8. Технология ведения дома	4			
Уборка жилища	1	0,4	0,6	Тестовые задания
Уход за одеждой и обувью	1	0,4	0,6	Проверочная работа
Ремонт одежды	2	1	1	Работа по карточкам
9. Электротехника	2			

Эксплуатация бытовых электротехнических приборов	2	1	1	Работа по карточкам
Итого	68			

Содержание программы

Вводное занятие (2 часа)

Правила организации труда на уроках технологии (1 час)

Основные теоретические сведения:

Вводный инструктаж по охране труда, правила поведения в кабинете технология, санитарно-гигиенические требования.

Практические работы:

Тестовая работа по охране труда.

Объекты труда:

Плакаты по охране труда, инструкции по охране труда.

Творческие учебные проекты (1 час)

Основные теоретические сведения:

Проектная деятельность. Последовательность проектной деятельности. Выявление и правильная формулировка проблемы. Элементы проектной деятельности.

Практические работы:

Выбор темы творческого проекта .

Объекты труда:

Плакаты , книги, журналы.

1. Кулинария (14 часов)

Физиология питания (1 час)

Основные теоретические сведения:

Понятие о питании. Общие сведения о микроорганизмах , минеральных веществах. Санитарно-гигиенические требования. Макроэлементы.

Микроэлементы.

Практические работы:

Составление суточного меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ.

Объекты труда:

Таблицы, справочные материалы «Источники минеральных веществ».

Блюда из круп , бобовых и макаронных изделий(2 часа)

Основные теоретические сведения:

Макаронные изделия. Способы варки. Требования к качеству блюд из макаронных изделий. Крупы. Требования к качеству блюд из круп и бобовых изделий.

Практические работы:

Блюда из круп и макаронных изделий.

Объекты труда:

Кухонный инвентарь, инструкционные карты, плакаты: «Правила безопасности и гигиены на уроках», «Пищевая ценность блюд из круп и макаронных изделий», коллекция макаронных изделий, круп и злаковых культур.

Молоко. Блюда из молока (2 часа)

Основные теоретические сведения:

Химический состав молока. Сроки хранения молока и молочных продуктов. Требования к приготовлению и обработке молочных блюд.

Практические работы:

Приготовление блюд из молока.

Объекты труда:

Таблицы «Сроки хранения молока и молочных продуктов», «Пищевая ценность молока и молочных продуктов», плакат «Правила безопасности и гигиены на уроках технологии», инструкционные карты.

Кисломолочные продукты и блюда из них (2 часа)

Основные теоретические сведения:

Кисломолочные продукты. Требования предъявляемые к качеству продуктов.

Практические работы:

Приготовление сырников.

Объекты труда:

Таблицы, схемы, книги, плакаты.

Рыба. Блюда из рыбы (2 часа)

Основные теоретические сведения:

Особенности строения рыбы. Химический состав. Классификация рыб. Способы разделки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Требования, предъявляемые к готовым блюдам. Признаки доброкачественности рыбы.

Практические работы:

Изучение технологической последовательности приготовления рыбных блюд.

Объекты труда:

Таблицы, справочные материалы, кухонный инвентарь, плакаты, инструкционные карты.

Морепродукты. Рыбные консервы.(2 часа)

Основные теоретические сведения:

Нерыбные продукты. Приготовление. Рыбные консервы. Рыбные пресервы.

Практические работы:

Приготовление блюда из рыбы.

Объекты труда:

Плакаты, схемы, книги, учебник.

Сервировка стола(2 часа)

Основные теоретические сведения:

Сервировка стола. Элементы этикета. Предметы сервировки стола. Выбор подарка. Приемы складывания салфеток.

Практические работы:

Складывание салфеток из ткани и бумаги.

Объекты труда:

Посуда для сервировки стола и кухонные принадлежности, плакаты.

Приготовление обеда в походных условиях (1 час)

Основные теоретические сведения:

Разведение костра. Каша походная. Суп туриста. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы:

Составление презентации.

Объекты труда:

Плакаты, учебник, схемы.

Заготовка продуктов(1 час)

Основные теоретические сведения:

Процесс приготовления консервов из плодов и ягод. Первичная обработка. Санитарно-гигиенические требования, личная гигиена.

Консервирование ягод и фруктов.

Практические работы:

Квашение капусты.

Объекты труда:

Необходимая посуда и инвентарь, плакаты инструкционных карт, плакаты по технике безопасности.

2. Материаловедение (4 часа)

Основные теоретические сведения:

Натуральные волокна животного происхождения. Свойства шерсти и шелка. Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения.

Дефекты тканей. Лицевая и изнаночная стороны тканей. Прокладочные и клеевые материалы.

Практические работы:

Сравнение волокон шерсти и натурального шелка.

Объекты труда:

Коллекция «Волокна», лупа, пинцет.

3. Машиноведение (6 часов)

Основные теоретические сведения:

Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной. Машинные швы.

Практические работы:

Регулировка качества машинной строчки.

Подбор и установка машинной иглы.

Выполнение образцов машинных швов.

Объекты труда:

Швейная машина, набор ручных инструментов, кусочки различной ткани, плакаты, образцы плохих строчек, щетка-кисочка, масло для швейных машин.

4. Конструирование и моделирование (6 часов)

Основные теоретические сведения:

Одежда и требования к ней. Юбка в русском народном костюме. История юбки. Снятие мерок для построения чертежа юбки.

Конструирование юбок. Построение чертежей в

М 1:4. Моделирование юбок.

Практические работы:

Терминологический диктант

Снятие мерок для построения чертежа юбки

Построение чертежа юбки

Моделирование юбки

Изготовление лекал

Объекты труда:

Плакаты, рисунки с изображением юбок, сантиметровая лента, журналы мод, линейка, цветные карандаши, циркуль, калька.

5. Технология изготовления юбок (18 часов)

Основные теоретические сведения:

Раскройные работы. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал юбки на ткани. Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к сметыванию.

Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Исправление дефектов. Обработка вытачек. Соединение и обработка боковых срезов.

Обработка петли и пришивание пуговицы. обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия.

Практические работы:

Раскладка лекал деталей юбки на ткани
Раскрой изделия
Подготовка деталей кроя к сметыванию
Проведение примерки
Исправление дефектов
Обработка боковых срезов
Обработка вытачек
Последовательность обработки петли
Обработка нижнего среза юбки
Окончательная отделка изделия

Объекты труда:

Ткань для изготовления юбки, выкройки деталей юбки, ножницы, сантиметровая лента, булавки, образцы готовых проектов, нитки, набор ручных инструментов, плакаты, таблицы, швейная машина, тесьма-молния, нитки х/б.

6. Рукоделие (10 часов)

Основные теоретические сведения:

Лоскутное шитье. Лоскутная мозаика. Статичные и динамичные композиции. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Роспись тканей. Орнамент. Украшение одежды из бисера. Вышивка.

Практические работы:

Изготовление наволочки на диванную подушку. Занавес «Мозаика».

Объекты труда:

Плакаты, таблицы, ткань, нитки, иголки, бисер, ножницы.

7. Черчение и графика (2 часа)

Основные теоретические сведения:

Условно-графическое изображение формы. Условные обозначения.

Практические работы:

Графические работы.

Объекты труда:

Плакаты, таблицы, учебник, карточки.

8. Технология ведения дома (4 часа)

Основные теоретические сведения:

Понятия о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Интерьер. Освещение жилого дома. Гигиена жилища. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Обработка готовой вышивки, чистка, как уберечь вещи от моли. Верхняя одежда. Одежда из кожи и замши. Ремонт одежды. Уход за обувью.

Практические работы:

Рисунки ,эскизы: гостиной, спальни комнаты, прихожей. Символы на ярлыках одежды из шелка и шерсти.

Объекты труда:

Журналы с интерьерами жилых помещений, рисунки, плакаты, ведро, швабра, мыло, щетки, чистящие средства. Таблицы с символами, ярлыки от одежды из различных видов ткани, плакат с изображением видов фурнитуры, пуговицы, крючки, петли, застёжки; образцы средств для ухода за обувью.

9. Электротехника (2 часа)

Основные теоретические сведения:

Электричество. Правила безопасной работы с электроприборами. Экономия электроэнергии.

Практические работы:

Презентация про электробытовые приборы.

Объекты труда:

Таблицы, плакаты, учебник.

Календарно-тематическое планирование (для ФГОС)

п/п	Наименования разделов и тем.	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий) по теме	Плановые строки прохождения	Скорректированные сроки прохождения			
Вводное занятие (2 часа)							
1.	Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.	Знать/понимать Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Проектная деятельность. Примерная последовательность проектной деятельности. Выявление и правильная формулировка проблемы. Составлять план действий и последовательности шагов для достижения цели. Оформлять результаты работы. Делать анализ удачных действий и ошибок.					
2.	Творческие учебные проекты.						
1. Кулинария (14 часов)							
3.	Физиология питания.	Знать/понимать Рациональное питание. Минеральные вещества. Макро и микроэлементы. Ультра микроэлементы. Злаковые культуры. Крупы. Механическая обработка круп, бобовых. Требования. Находить примеры пищевых продуктов, которые являются основными источниками макро и					

4.	Блюда из круп, бобовых.	микроэлементов. Выполнять технологию приготовления изделий из круп и бобовых.				
5.	Блюда из макаронных изделий.	Знать/ понимать Макароны изделия. Типы макаронных изделий. Технология приготовления макаронных изделий. Требования . Состав молока. Выполнять технологию приготовления макаронных изделий.	14.09.15-20.09.15			
6.	Молоко.					
7.	Блюда из молока.	Знать/понимать Требования к качеству блюд из молока. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Кисломолочные продукты. Выполнять технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	21.09.15-27.09.15			
8.	Кисломолочные продукты.					
9.	Блюда из кисломолочных продуктов.	Знать/понимать Требования к качеству блюд из кисломолочных продуктов. Рыба. Живая рыба. Определять доброкачественность рыбы. Выполнять последовательность разделки рыбы.	28.09.15-04.10.15			
10.	Рыба.					
11.	Блюда из рыбы.	Знать /понимать Тепловая обработка рыбы. Морепродукты. Определять сроки и правила хранения рыбы. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов.	05.10.15-11.10.15			
12.	Морепродукты.					
13.	Рыбные консервы.	Знать /понимать Натуральные, закусочные консервы. Рыбные пресервы. Сервировка стола. Общие правила сервировки. Правила этикета. Уметь готовить суп из рыбных консервов. Использовать правила сервировки.	12.10.15-18.10.15			
14.	Сервировка стола.					
15.	Приготовление обеда в походных условиях.	Знать /понимать Разведение костра. Суп туриста. Каша походная. Первая помощь при отравлениях. Правила консервирования. Приправы и пряности . Уметь оказывать первую. Выполнять правильную последовательность при консервировании.	19.10.15-25.10.15			
16.	Заготовка продуктов.					
2. Материаловедение (4 часа)						
17.	Ткани на основе натуральных волокон	Знать /понимать Ткани животного происхождения. Свойства тканей. Шерстяные ткани. Ткани из				

	животного происхождения.	шелка. Уметь определить ткань Производить исследования волокнистого состава тканей.	26.10.15- 01.11.15		
18.	Свойства тканей животного происхождения.				
19.	Ткацкие переплетения.	Знать /понимать Ткацкие переплетения. Простые переплетения. Уметь определять лицевую сторону ткани. Находить по признакам изнаночную сторону.	09.11.15- 15.11.15		
20.	Прокладочные и клеевые материалы.				
3. Машиноведение (6 часов)					
21.	История швейной машины.	Знать /понимать Швейная машина. Современные швейные машины. Отличительные особенности и сходство. Определять названия и фирмы швейных машин.	16.11.15- 22.11.15		
22.	Современные швейные машины.				
23.	Регуляторы швейной машины.	Знать /понимать Регулятор натяжения верхней нити. Регулятор длины стежка. Регулятор прижима лапки. Выполнять регулировку нижней и верхней нитей. Называть возможные причины пропусков стежков. Определять регуляторы швейной машины.	23.11.15- 29.11.15		
24.	Регулятор длины стежка.				
25.	Уход за швейной машиной.	Знать /понимать Правила безопасной работы на швейной машине. Уметь регулировать качество машинной строчки.	30.11.15- 06.12.15		
26.	Проектная деятельность.				
4. Конструирование и моделирование (6 часов)					
27.	История одежды.	Знать /понимать История одежды. Стиль в одежде. Силуэт. Модель. Покрой. Иллюзии. Выполнять эскизы юбок. Описывать модель юбки. Конструировать юбки. Уметь снимать мерки.	07.12.15- 13.12.15		
28.	Конструирование юбок.				
29.	Построение чертежа и моделирование конической юбки.	Знать /понимать Чертеж конической юбки. Построение чертежа. Юбки «Солнце» и «Полусолнце». Коническая и клиньевая юбка.	14.12.15- 20.12.15		

30.	Построение чертежа и моделирование клинковой юбки.	Моделирование. Выполнять моделирование юбок. Строить чертеж.			
31.	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	Знать /понимать Чертеж прямой юбки. Построение чертежа. Моделирование. Выполнять моделирование юбок. Строить чертеж. Моделировать выкройку юбки..	21.12.15- 27.12.15		
32.	Оформление выкройки.				
5. Технология изготовления юбок (18 часов)					
33.	Подготовка ткани к раскрою.	Знать /понимать Декатирование. Дефекты. Находить различные дефекты на ткани. Распознавать дефекты на ткани при раскрое.	11.01.16- 17.01.16		
34.	Дефекты.				
35.	Раскладка выкройки юбки на ткани.	Знать /понимать Раскладка «прямой», «конической» юбки на ткани. Выполнять в правильной последовательности детали выкройки. Осуществлять раскрой ткани.	18.01.16- 24.01.16		
36.	Раскрой изделия.				
37.	Подготовка деталей кроя к обработке.	Знать /понимать Обработка деталей кроя. Осевые линии. Контурные, контрольные линии. Переносить контурные и контрольные линии и точки на детали кроя. Находить линии и срезы на выкройке. Исправлять дефекты посадки юбки на фигуре. Выполнять первую примерку.	25.01.16- 31.01.16		
38.	Первая примерка. Дефекты посадки.				
39.	Обработка вытачек.	Знать /понимать Вытачки. Складки. Выполнять правильную последовательность обработки вытачки, складки. Обрабатывать односторонние складки.	01.02.16- 07.02.16		
40.	Обработка складок.				
41.	Соединение деталей юбки.	Знать /понимать Способы обработки срезов деталей. Варианты обработки стачных швов. Варианты обработки краевых швов. Выполнять технологию расстрочного шва. Обметывать срезы при обработке стачных швов в заутюжку.	08.02.16- 14.02.16		
42.	Обработка срезов.				
43.	Обработка застежки.				

44.	Обработка застежки тесьмой-молнией.	Знать /понимать Застежка. Застежка тесьма-молния. Выполнять технологическую последовательность обработки застежки тесьмы-молнии в середине полотнища, в боковом шве.	15.02.16- 21.02.16			
45.	Обработка застежки тесьмой-молнией.	Знать /понимать Верхний срез. Дублирование пояса юбки. Приметывать пояс к верхнему срезу юбки. Притачивать обработанный пояс к верхнему срезу юбки.	22.02.16- 28.02.16			
46.	Обработка пояса.					
47.	Обработка низа юбки.	Знать /понимать Обработка низа юбки. Обработка низа юбки окантовочным швом. Обработка низа юбки тесьмой. Обработка низа юбки крестообразными стежками. Выполнять технологическую последовательность обработки низа изделия разными способами.	29.02.16- 06.03.16			
48.	Ручные стежки для обработки низа юбки.					
49.	Окончательная отделка изделия.	Знать /понимать Обметывание петель. Чистка . Влажно-тепловая обработка . Фурнитура. Проектная деятельность. Творческий проект. Обметывать петли зигзагообразной строчкой или вручную. Давать анализ проекту.	07.03.16- 13.03.16			
50.	Проектная деятельность.					
6. Рукоделие (10 часов)						
51.	Лоскутное шитье.	Знать /понимать Лоскутная мозаика. Статичные композиции. Материалы для лоскутного шитья. Фактура ткани. Раскрой ткани. Шитье из полос. Шитье из квадратов. Шитье из треугольников. Изготовить наволочку на диванную подушку.	14.03.16- 20.03.16			
52.	Чудеса из лоскутков.					
53.	Проектная деятельность.	Знать /понимать Идеи творческих проектов. Роспись тканей. Свободная роспись. Краски. Выполнять роспись тканей.	28.03.16- 03.04.16			
54.	Роспись тканей.					
55.	Техника росписи.	Знать /понимать Техники «сухая кисть». Сушка и закрепление рисунка. Свободная роспись масляными красками. Роспись с помощью трафарета.	04.04.16- 10.04.16			
56.	Орнамент.					

		Орнамент. Уметь выполнять технологию свободной росписи.			
57.	Стилизация.	Знать /понимать Стилизация. Украшение одежды. Выполнять украшение одежды разными способами.	11.04.16-		
58.	Украшение одежды.		17.04.16		
59.	Изделия из бисера.	Знать /понимать Бисер. Бусины. Стразы. Качество изделий. Вышивка. Перевод рисунка. Определять качество и внешний вид изделий. Выполнять перевод рисунка на ткань. Изготавливать разнообразные изделия из бисера. Вышивать бисером.	18.04.16-		
60.	Вышивка.		24.04.16		
7. Черчение и графика (2 часа)					
61.	Условно-графическое изображение формы.	Знать /понимать Изображение. Графическое изображение. Форма. Условные обозначения. Выполнять графические изображения.	25.04.16-		
62.	Условные обозначения.		01.05.16		
8. Технология ведения дома (4 часа)					
63.	Уборка жилища.	Знать /понимать Текущая уборка. Еженедельная уборка. Генеральная. Правила безопасного труда. Условные обозначения. Чистка пятен. Уметь выполнять уход за одеждой и обувью. Выполнять уборку помещения.	09.05.16-		
64.	Уход за одеждой и обувью.		15.05.16		
65.	Ремонт одежды.	Знать /понимать Порезы, разрывы, потертости. Аппликации. Подкладочная заплатка. Уметь выполнять разный ремонт одежды.	16.05.16-		
66.	Аппликация. Декоративные заплатки.		22.05.16		
9. Электротехника (2 часа)					
67.	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.	Знать /понимать Электричество. Электроприборы. Правила безопасной работы. Электрическая плита. Холодильник. Стиральные машины, пылесос, компьютер. Пользоваться правильно электроприборами. Соблюдать технику безопасности.	23.05.16-		
68.	Экономия электроэнергии.		29.05.16		

	Итого	68 часов		
--	-------	----------	--	--

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ 6 классов ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

Обще технологические 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 операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования 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 мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

обеспечения безопасности труда;

оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

Требования по разделам технологической подготовки

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

Конструирование и моделирование

Знать/понимать

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

Уметь

2. выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и лоскутную пластику

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

3. 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; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; 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; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

Уметь

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-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Список литературы

Список литературы ,используемый педагогом при составлении программы:

1. «Технология поурочные планы по разделу «Вязание» (5-7 класс) автор Е.А. Гурбина –Волгоград-2012 год.
2. «Занятия по прикладному искусству» (5-7 класс) Е.А.Гурбина-Волгоград-2010 год.
3. «Обслуживающий труд» (5-7 класс) тесты-С.Э.Маркуцкая-Москва-2010 год.
4. «Технология» (5-9 класс) О.А. Кожина –Москва: Дрофа -2015 год.
5. «Технология поурочные планы» (5-9 класс) В.Д.Симоненко-Москва:Вентана-Граф-2006 год.
6. «Методика обработки ткани» (5-9 класс) В.Н. Чернякова –Москва:Просвещение-2005 год.

Список литературы для учащихся:

1. «Рукоделие» -Москва: Большая Российская энциклопедия-2015 год.
2. «Кройка и шитье»-Ростов-на-Дону:Проф-пресс-2011 год.
3. «Технология ручной вышивки»-Москва:Просвещение-2012 год.