

Пояснительная записка

Программа по учебному предмету "Технология" для учащихся 6 класса составлена в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования;
- Рабочая программа разработана с учётом примерной программы.

Цель курса:

- формирование представлений о технологической культуре производства;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организационных способностей;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Задачи курса:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Общая характеристика учебного предмета.

Данный учебный курс занимает важное место в системе общего образования, потому что обучение учащихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Предмет "Технология" предусматривает освоение материала по следующим 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;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;

- с экологичностью технологий производства;
- 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; этикой общения на производстве;

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;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

Особенность построения курса состоит в том, что основной формой обучения является учебно-практическая деятельность. Все разделы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические работы для освоения необходимого минимума теоретического материала. На выполнение практических работ отводится 75 % учебного времени соответствующей программы.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

Согласно учебному плану школы на изучение предмета "Технология" в 6 классе:

Формы организации познавательной деятельности на уроке

Форма организации учебной деятельности учащихся на уроке важна для более эффективного проведения урока. Выделяют формы организации:

- 1) индивидуальная работа;
- 2) парная;
- 3) фронтальная работа;
- 4) групповая форма работы.

Индивидуальная работа учащихся на уроке подразумевает отдельную самостоятельную работу учащегося, подобранную в соответствии с уровнем его подготовки. Это может быть следующее:

- 1) работа по карточкам;
- 2) работа по алгоритму;
- 3) работа у доски;
- 4) заполнение таблиц;
- 5) работа с проектами;
- 6) работа с учебниками и т. д.

Фронтальная работа учащихся на уроке подразумевает общую, одновременную работу со всем классом. Это может быть следующее:

- 1) беседа;
- 2) обсуждение;
- 3) сравнение;

- урок
- лекция

- семинар
- лабораторный практикум — практическое занятие с применением техники, специальной аппаратуры, проведением эксперимента, опыта, исследования;

Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

Личностные, метапредметные, предметные результаты

Изучение технологии в 6 классе направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

К важнейшим личностным результатам изучение предмета «Технология» в 6 классе, направление «Технология ведения дома», относятся:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

К важнейшим метапредметным результатам изучение предмета «Технология», направление «Технология ведения дома», относятся:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную 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 потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

К важнейшим предметным результатам изучения предмета «Технология», направление «Технология ведения дома», относятся:

1. *В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. *В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

2. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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.

2. В эстетической сфере:

- - дизайнерское проектирование технического изделия;
 - моделирование художественного оформления объекта труда;
 - разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
 - эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
 - опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- - формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 - выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
 - оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
 - публичная презентация и защита проекта технического изделия;
 - разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
 - потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. В психофизической сфере

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание учебного предмета

6 класс

(70ч, 2 час в неделю)

Введение (2ч)

Тема: Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология»

Основные теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Раздел: «Кулинария» (16ч)

Тема: «Правила поведения в кабинете «Технология», Кухня. Правила безопасной работы с бытовой техникой»(1ч)

Основные теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Тема: Блюда из яиц (2 ч)

Основные теоретические сведения Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторная работа Определение свежести яиц.

Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.

Тема: Профессии, связанные с производством и переработкой продуктов» (1ч)

Тема: Блюда из молока (2 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Практическая работа: Приготовление блюд.

Тема: Изделия из жидкого теста (2ч)

Основные теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления теста. Профессия пекарь. Технология приготовления теста. Инструменты и приспособления. Требования к качеству продукции, условия и сроки их хранения. Подача и сервировка.

Практические работы. Приготовление блюд.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практическая работа. Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.

Тема: Приготовление блюд из овощей и фруктов (4ч)

Основные теоретические сведения пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы. Приготовление блюд из овощей и фруктов.

Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (26ч)

Тема: Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Лабораторные работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Тема: Текстильные материалы и их свойства (4ч)

Основные теоретические сведения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторная работа. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема: Конструирование швейных изделий (2ч)

Основные теоретические сведения. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Практическая работа. Снятие мерок.

Тема: Построение чертежа(2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практическая работа. Построение чертежа изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина(2ч)

Основные теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку,

заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практическая работа. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Тема: Основные операции при машинной обработке изделия (2ч)

Основные теоретические сведения. Требования к выполнению машинных работ. Предохранение срезов от осыпания – обметывание. Постоянное соединение деталей – стачивание. Постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание. Удаление строчки временного назначения.

Практическая работа. Изготовление образцов машинных работ. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема: Раскрой швейного изделия (2ч)

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Профессия закройщик.

Практическая работа. Раскрой изделия.

Тема: Швейные ручные работы (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Практическая работа. Изготовление образцов ручных работ.

Тема: Машинные швы (4ч)

Основные теоретические сведения. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов.

Тема: Влажно-тепловая обработка ткани(2ч)

Основные теоретические сведения. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ.

Тема: Технология изготовления швейного изделия(6ч)

Основные теоретические сведения. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессия портной.

Практическая работа. Обработка проектного изделия.

Раздел: «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Тема: Интерьер кухни, столовой

Основные теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практические работы. Планировка кухни.

Раздел: «Рукоделие» (18ч)

Тема: Вышивание (4ч)

Основные теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани,

ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практическая работа. Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема: Лоскутное шитье(6ч)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Практическая работа. Разработка узоров для лоскутного изделия.

Тема: «Изонить»(8ч)

Основные теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

«Технология творческой деятельности» (6ч)

Тема: «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта

В соответствии с надпредметой программой «Основы смыслового чтения и работа с текстом» акцент сделан на такой вид деятельности учащихся, как:

- самостоятельная работа с текстом, таблицами, схемами, инструкционными картами выделение главной и второстепенной информации;
- создавать свои собственные сообщения, небольшие сочинения, кластеры;

- выполнение творческих заданий, результатом которых являются выполненные творческого проекта как индивидуально, так и коллективно;

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Технология: программа: 5 – 8 (9)классы, Н.В. Сеница, П.С. Самородский. - М.: «Вентана – Граф», 2014 г.

Учебник, учебное пособие

«Технология. Технологии ведения дома», 6 класс, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, М.: «Вентана - Граф», 2016г.

Рабочая тетрадь для обучающихся

Список используемой литературы

---«Технология обработки ткани бкл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.

— «Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

— «Метод проектов в технологическом образовании школьников.» И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.

- Г.Н.Калашникова: «Настольная книга для девочек», М.: «Эксмо - Пресс» 200;

- Ф.Уатт, Л.Майлс: «Книга для девочек. Косы, бусы, ожерелья», М.: «Росно» 1998 г.

- Цифровые и электронные образовательные ресурсы

6 класс (70 часов)

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|---|---|---|
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч) | | |
| <p><u>Вводное занятие. ТБ на уроках технологии (2ч)</u></p> <p>Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)</p> | <p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p> | <p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.</p> <p>Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера.</p> <p>Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.</p> <p>Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.</p> |
| <p>Тема «Комнатные растения в интерьере» (1 ч)</p> | <p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер</p> | <p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.</p> <p>Знакомиться с профессией фитодизайнер</p> |
| Раздел «Рукоделие» (18 ч) | | |
| <p>Тема «Лоскутное шитьё» (6ч)</p> | <p>Понятие «Лоскутное шитьё». Виды лоскутного шитья. Применение в интерьере.</p> | <p>Изучать материалы и инструменты для вышивания. Подбирать иголки и нитки для вышивания.. Шить и вышивать образцы. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные готовые изделия.</p> |
| <p>Вышивание «Изонить» (8ч)</p> | <p>Понятие «Изонить». Виды. Применение в интерьере.</p> | |
| <p>Вышивание (4ч)</p> | <p>История вышивания. Применение в интерьере.</p> | |

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|--|---|
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26ч) | | |
| Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч) | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |
| Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч) | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий |
| Тема «Моделирование одежды» (2 ч) | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства |

| <p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p> | <p>Основное содержание материала темы</p> | <p>Характеристики основных видов деятельности учащихся</p> |
|--|---|--|
| <p>Тема «Швейная машина» (2 ч) «Ручные швы» (2ч)</p> | <p>Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки</p> | <p>Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине</p> |
| <p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч)</p> | <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой</p> | <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по</p> |

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|--|--|
| | с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной | индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной |
| Тема «Художественные ремёсла» (4 ч) | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания |
| Раздел «Кулинария» (16 ч) | | |
| Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (4 ч) | Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и |

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|---|--|
| | | макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий |
| Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч) | <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд</p> | <p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p> |
| Тема «Блюда из мяса и птицы» (4ч) | <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.</p> <p>Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.</p> <p>Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу</p> | <p>Определять качество мяса и птицы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.</p> <p>Проводить оценку качества термической</p> |

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|---|--|---|
| | | <p>обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p> |
| Тема «Первые блюда» (4 ч) | <p>Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p> | <p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа</p> |
| Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» (2 ч) | <p>Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности</p> | <p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p> |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч) | | |

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|---|--|---|
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч) | <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p> | <p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p> |

Календарно - тематическое планирование
Технология 6 класс
2016-2017 уч. год

| № урока | Наименование раздела Тема | Часы | Дата проведения | |
|---------|---|------|-----------------|----------|
| | | | по плану | по факту |
| 1 | Вводное занятие. Задачи обучения и план работы на год и четверть. Правила техники безопасности при работе в кабинете | 1 | | |

| | | | | |
|-------------------------|--|---|--|--|
| | «Технология». | | | |
| 2 | Правила поведения в кабинете «Технология». | 1 | | |
| КУЛИНАРИЯ | | | | |
| 3 | Общие сведения о питании и приготовлении пищи. | 1 | | |
| 4 | Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. | 1 | | |
| 5 | Блюда из молока. Рецепты. | 1 | | |
| 6 | Молоко и его свойства. | 1 | | |
| 7 | Изделия из жидкого теста. Рецепты. | 1 | | |
| 8 | Блины, оладьи. | 1 | | |
| 9 | Блюда из круп. Макароны изделия. | 1 | | |
| 10 | Приготовление макарон с сыром. | 1 | | |
| 11 | Суп молочный. | 1 | | |
| 12 | Рожки запечённые с овощами. | 1 | | |
| 13 | Пищевая ценность овощей и фруктов. | 1 | | |
| 14 | Приготовление салатов. | 1 | | |
| 15 | Различные формы нарезки овощей. | 1 | | |
| 16 | Сладкие напитки. Компот, чай. | 1 | | |
| 12 | Приготовление чая, какао. | 1 | | |
| 18 | Сервировка стола к ужину. | 1 | | |
| МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ | | | | |
| 19 | Техника безопасности на уроках труда. Натуральные волокна животного происхождения. | 1 | | |
| 20 | Ткацкие переплетения. Дефекты ткани. | 1 | | |
| 21 | Свойства натуральных волокон (шерстяных и шёлковых тканей). | 1 | | |
| 22 | Хлопчатобумажная, льняная ткань. | 1 | | |
| 23-24 | Ручные стежки (выполнение на образце) | 2 | | |
| МАШИНОВЕДЕНИЕ | | | | |
| 25-26 | Выполнение соединительных швов на образце. | 2 | | |

| | | | | |
|----|---|---|--|--|
| 27 | Ремонт одежды. Виды ремонта. | 1 | | |
| 28 | Выполнение ремонта накладной заплатой на образце. | 1 | | |
| 29 | Уход за швейной машиной, чистка и смазка. | 1 | | |
| 30 | Регулировка качества машинной строчки на образце ткани. | 1 | | |

КОНСТРУИРОВАНИЕ

| | | | | |
|-------|--|---|--|--|
| 31 | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. | 1 | | |
| 32 | Ткани и отделки, применяемые для изготовления ночной сорочки | 1 | | |
| 33 | Конструкции изделия | 1 | | |
| 34 | Мерки. Правила снятия мерок. | 1 | | |
| 35-36 | Построение чертежа в М 1:4 | 2 | | |
| 37-38 | Построение чертежа в натуральную величину. | 2 | | |
| 39 | Разновидности по силуэту | 1 | | |
| 40 | Моделирование ночной сорочки | 1 | | |
| 41 | Обработка горловины на образце | 1 | | |
| 42 | Обработка вытачек на образце. | 1 | | |
| 43 | Виды обработки срезов швов на образце. | 1 | | |
| 44 | Выполнение накладного шва на образце. | 1 | | |
| 45 | Подготовка деталей кроя к обработке. | 1 | | |
| 46 | Составление плана пошива ночной сорочки | 1 | | |
| 47 | Раскладка выкройки на ткани. | 1 | | |
| 48 | Раскрой ткани. Обработка деталей кроя. | 1 | | |
| 49 | Подготовка к примерке. | 1 | | |
| 50 | Примерка. Исправление недочётов. | 1 | | |
| 51 | Обработка горловины | 1 | | |
| 52 | Обработка боковых срезов | 1 | | |
| 53-54 | Обработка срезов рукавов | 2 | | |
| 55-56 | Обработка пояса (по модели) | 2 | | |
| 57 | Обработка нижнего среза | 1 | | |
| 58 | Окончательная отделка изделия. | 1 | | |

РУКОДЕЛИЕ

| | | | | |
|-------|---|---|--|--|
| 59-60 | Отделка изделия вышивкой, тесьмой. | 2 | | |
| 61-62 | Вышивка по рисованному контуру узора (ручными стежками). | 2 | | |
| 63-64 | Изготовление салфетки. | 2 | | |
| 65-66 | Отделка вышивкой уголка салфетки стебельчатым, тамбурным швами. | 2 | | |
| 67-70 | Вышивка в техники «Изонить». | 4 | | |