

ПРИНЯТА

решением педагогического совета
Протокол № 13 от 29.08. 2017г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора школы
№ 193 от 09.09. 2017г.
Никитина Л.Д.



Рабочая программа по технологии 6 класс

Составитель: Ильина О. Н.,
учитель информатики

Сосновоборск 2017

Планируемые результаты изучения технологии

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное приятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

Содержание учебного материала

Введение (2 часа)

Введение в предмет «Технология» (1 час)

Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда.

Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. (1 час)

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Основные понятия темы: правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

КУЛИНАРИЯ (18ч)

Физиология питания (2 ч).

Основные теоретические сведения.

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

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (16ч).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Основные теоретические сведения.

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Основные теоретические сведения.

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Изделия из жидкого теста

Основные теоретические сведения.

Виды теста. Правила приготовления жидкого теста. Технология приготовления блинчиков.

Практическая работа.

Оладьи. Блины фаршированные.

Сладкие блюда и напитки

Основные теоретические сведения.

Сладкие блюда. Виды напитков.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 ч)

Декоративно-прикладное творчество (8 ч).

Подготовка к вышивке. Декоративно композиционное построение узоров
Счетные швы: счетная гладь, гобеленовый шов, русская гладь,

Использование компьютера для вышивания.

Элементы материаловедения (4 ч).

Основные теоретические сведения.

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (2 ч).

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование одежды (18 ч).

Основные теоретические сведения.

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

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

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

Практические работы.

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

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Юбка коническая, клинковая или прямая.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч)

Уход за одеждой и обувью .

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 ч)

Примерные темы.

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
	ВВОДНЫЙ УРОК	2
1-2	Вводный урок Первичный инструктаж на рабочем месте.	2
	КУЛИНАРИЯ	18
	Физиология питания	2
3-4	Физиология питания. Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2
	Технология приготовления пищи	16
5-6	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления	2
7-8	Приготовление блюд из молочных продуктов	2
9-10	Рыба и морепродукты. Механическая обработка рыбы.	2
11-12	Приготовление блюд из рыбы .	2
13-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
15-16	Изделия из жидкого теста.	2
17-18	Сладкие блюда и напитки	2
19-20	Сервировка стола к ужину	2
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32
	Основы материаловедения	4
21-22	Натуральные волокна животного происхождения.	2
23-24	Виды переплетений: саржевое, сатиновое, атласное.	2
	Элементы машиноведения	2
25-26	Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани.	2
	Конструирование и моделирование одежды	18
27-28	. Снятие мерок для построения чертежа	2
29-30	Конструирование юбок. Построение основы чертежа юбки в нат. величину.	2
31-32	Моделирование юбки выбранного фасона	2
33-34	Раскрой выкройки на ткани.	2
35-36	Выполнение образцов поузловой обработки деталей кроя.	2
37-38	Подготовка юбки к примерке.	2
39-40	Операции по обработке выточек и боковых срезов.	2
41-42	Операция по обработке застежки в боковом шве юбки.	2
43-44	Операция по обработке пояса и верхнего среза юбки.	2
45-46	Операция по обработке нижнего среза юбки. Особенности влажно-тепловой обработки.	2
	Декоративно прикладное творчество	8
47-48	Подготовка к вышивке. Композиционное построение узоров.	2
49-50	Счетные швы: счетная гладь, гобеленовый шов, русская гладь, шов крест.	2
51-52	Выполнение вышивки крестом.	2
53-54	Использование компьютера для вышивания.	2
	Технология ведения дома	4
	Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды	4
55-56	Уход за одеждой и обувью.	2

57-58	Ремонт одежды	2
	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	10
59-60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	2
61-62	Последовательность выполнения проекта	2
63-64	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2
65-66 67-68 69-70	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	4
ИТОГО:		70