

Пояснительная записка

Настоящая программа разработана для 6-х классов в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- -Закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ.
- -Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (ФГОС ООО) (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897) Документ с изменениями, внесенными: приказом Минобрнауки России от 18 мая 2015 года № 507.
- - Примерная основная образовательная программа основного общего образования от 08.04.2015 года
- - Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ СОШ №10 5-7 классы.
- - Учебный план МБОУ СШ № 10 на 2017-2018 учебный год. 5-7 классы.
- - Письмо МИНОБРНАУКИ России от 28.10.2015г. № 08-1786«О рабочих программах учебных предметов»
- -Приказ МИНОБРНАУКИ России № 1577 от 31.12.2015 «О внесении изменений в ФГОС ООО, утвержденный приказом МОиН РФ от 17.12.2010г. № 1897»
- Авторской программой по учебному предмету (технология 6-класс) под редакцией А.А. Кузнецова 2017г., авторской программы по технологии (предметная линия учебников « Вентана - Граф» под редакцией В.Д. Симоненко).

На изучение технологии в 6 классе согласно Учебному плану МБОУСОШ № 10 в 2017—2018 уч. г. отводится 2 часа в неделю, что составляет 68 часов в год в соответствии с календарным учебным графиком школы. На реализацию программы по технологии в 6-х классах в 2017-2018 учебном году запланировано 66 часа (календарно-тематическое планирование предмета составлено с учетом государственных праздничных дней, определенных Правительством РФ). Уроки, выпадающие на выходные и праздничные дни, будут проведены за счет уплотнения и корректировки учебного материала в следующие сроки:

- тема «Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.» будет изучена: Урок за (09.03) будет проведен (02.03).

Цель курса:

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Задачи курса:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- 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;
- развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие значения здорового питания для сохранения своего здоровья

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии

ведения дома» и включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это

позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Планируемые результаты

Личностные, мета предметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Мета предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В эстетической сфере:

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

В психофизической сфере

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

.

Формы организации учебной деятельности

Для того, чтобы реализовать содержания учебного материала, используются следующие формы организации учебной деятельности: урок, кружок по учебному предмету «технология», внеклассная работа (олимпиада, конкурсные работы). Причем на всех формах обучения может складываться индивидуальная, парная, групповая, коллективная система обучения.

Данные формы работы повышают эффективность работы ученика, закрепляют и развивают общеучебные навыки и умения самостоятельной работы, активизируют познавательную деятельность, формирует у обучающихся системные знания и личностные качества, повышают качество знаний. На уроках применяются разнообразные обучающие методы, что делает процесс обучения более интересным, позволяет экономить время, дает возможность больше уделить внимания на выработку навыков.

Содержание учебного предмета

№	Название разделов и тем курса	Содержание учебной темы, раздела	Темы контрольных работ (диктанты, практические, лабораторные, творческие, экскурсии и т.д);	Кол-во часов
	Вводное занятие. Техника безопасности.	Технология как учебная дисциплина. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока. Правила безопасности на уроках технологии.		1
	Технологии домашнего хозяйства	Интерьер жилого дома 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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование	Защита проекта «Растение в интерьере жилого дома»	5

		<p>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. Комнатные растения в интерьере. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>		
	Кулинария	<p>Блюда из рыбы. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству</p>	<p>Практические работы: Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд из мяса. Технология приготовления блюд из птицы. Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»</p>	16

		<p>готовых блюд Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам Блюда из птицы. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология</p>		
--	--	--	--	--

		<p>приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>		
	Создание изделий из текстильных материалов	Свойства текстильных материалов из волокон животного и химического происхождения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон Конструирование и моделирование швейных изделий.	Практические работы: Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов	30

		<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p> <p>Моделирование.</p> <p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p> <p>Швейная машина.</p> <p>Устройство машинной иглы.</p> <p>Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью</p>	<p>подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.</p> <p>Защита проекта «Наряд для семейного обеда»</p>	
--	--	---	---	--

		<p>швейной машины Технология изготовления швейных изделий.</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. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе</p>		
--	--	---	--	--

		<p>и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>		
	Художественные ремёсла	<p>Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.</p>	<p>Практические работы: Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Защита проекта «Вяжем</p>	16

	<p>Основные виды петель при вязании 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</p> <p>Вязание спицами.</p> <p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК</p>	<p>аксессуары крючком или спицами»</p>	
	Итого		68 часов

Тематическое планирование 6 класс

№ урока	Дата урока	Тема раздела, урока	Кол-во часов	Корректировка даты урока
I четверть				
1	01.09	Вводное занятие.	1 час	
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»				
2	01.09	Интерьер жилого дома	1 час	
3	08.09	«Комнатные растения в интерьере»	1 час	
4	08.09	Пересадка комнатных растений	1 час	
5	15.09	Подготовка к творческой проектной деятельности	1 час	
6	15.09	Творческая проектная деятельность	1 час	
Раздел «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности»				
7	22.09	Блюда из рыбы	1 час	
8	22.09	Приготовление рыбных салатов	1 час	
9	29.09	«Блюда из нерыбных продуктов моря»	1 час	
10	29.09	Практическая работа: «Приготовление салатов из морепродуктов»	1 час	
11	06.10	Технологи первичной и тепловой обработки мяса	1 час	
12	06.10	Блюда из мяса	1 час	
13	13.10	Практическая работа: «Приготовление блюд из мяса»	1 час	
14	13.10	Приготовление блюд из мяса	1 час	
15	20.10	Блюда из мяса птицы	1 час	
16	20.10	Практическая работа: «Приготовление блюд из мяса птицы»	1 час	
17	27.10	Заправочные супы	1 час	
18	27.10	Рецепты супов	1 час	
II четверть				

19	10.11	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1 час	
20	10.11	Практическая работа: Сервировка стола к обеду	1 час	
21	17.11	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1 час	
22	17.11	Защита творческого проекта по разделу «Кулинария»	1 час	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности»				
23	24.11	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	1 час	
24	24.11	Практическая работа: «Выполнение образцов переплетений»	1 час	
25	01.12	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	1 час	
26	01.12	Построение плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	1 час	
27	08.12	Практическая работа: «Построение чертежа»	1 час	
28	08.12		1 час	
29	15.12	Моделирование плечевой одежды	1 час	
30	15.12	Практическая работа: «Моделирование плечевой одежды»	1 час	
31	22.12	Раскладка выкроек на ткани	1 час	
32	22.12	Практическая работа: «Раскрой плечевого изделия»	1 час	
33	29.12	Ручные швейные работы	1 час	
34	29.12	Практическая работа: «Выполнение ручных швов»	1 час	
III четверть				
35	19.01	Дефекты машинной строчки.	1 час	
36	19.01	Приспособления к швейной машине	1 час	
37	26.01	Машинные работы	1 час	
38	26.01	Практическая работа: «Выполнение машинных работ»	1 час	
39	02.02	Обработка мелких деталей	1 час	
40	02.02	Обработка мелких деталей	1 час	

41	09.02	Подготовка и проведение примерки	1 час	
42	09.02	Технология изготовления плечевого изделия	1 час	
43	16.02	Технология обработки среднего шва, плечевых швов, нижних срезов рукавов.	1 час	
44	16.02	Практическая работа: «Обработка срезов подкройной обтачкой».	1 час	
45-46	02.03	Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой.	1 час	
47-48	02.03	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	1 час	
49	16.03	Творческий проект. Поисковый этап.	1 час	
50	16.03	Творческий проект. Технологический этап.	1 час	
51	23.03	Творческий проект. Заключительный этап.	1 час	
52	23.03	Защита творческого проекта «Наряд для семейного обеда»	1 час	
IV четверть				
Раздел «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности»				
53	06.04	Основные виды петель при вязки крючком.	1 час	
54	06.04	Практическая работа: «Вязание полотна»	1 час	
55	13.04	Вязание по кругу	1 час	
56	13.04	Практическая работа: «Вязание по кругу»	1 час	
57	20.04	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1 час	
58	20.04	Практическая работа: «Вязание узоров»	1 час	
59	27.04	Вязание цветных узоров	1 час	
60	27.04	Практическая работа: «Вязание цветных узоров»	1 час	
61	04.05	Этапы проекта.	1 час	
62	04.05	Поисковый этап.	1 час	
63	11.05	Технологический этап.	1 час	
64	11.05	Заключительный этап.	1 час	
65	18.05	Оформление творческого проекта.	1 час	

66	18.05	Подготовка к защите творческого проекта.	1 час	
67	25.05	Защита творческого проекта «Художественные ремесла»	1 час	
68	25.05	Защита творческого проекта «Художественные ремесла»	1 час	
		Итого	66 часов	

1 четверть 18 часов;
2 четверть 16 часов;
3 четверть 16 часов;
4 четверть 16 часов;
За год 66 часов.

