

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №123 г. Перми»**

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР
Кузнецова Л.В.
от « » августа 2017 года

«Рассмотрено»

на заседании педагогического
совета
Протокол № 1
от « » августа 2017 года

«Утверждаю»

Директор школы

от « » августа 2017 года
Кудашов В.Н.

**Рабочая программа по предмету
«Технология»
6 класс**

Программу реализует:
Соболева О.А.,
учитель технологии

2017-2018 учебный год
г. Пермь

Рабочая программа по технологии в 6 классе.

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана на основе примерной рабочей программы разработанной авторским коллективом Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ. Программа может быть использована в период перехода от программ, деливших предмет по направлениям обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии, к новому содержанию технологического образования.

Для обучения используются учебник Симоненко В.Д., Крупская Ю. В., Кожина О. А., Технология 6 класс (вариант для девочек). «Вентана-Граф», 2003 г. Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ. Материал изучается на базовом уровне.

Цели:

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

1. обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
2. освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
3. формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
4. овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
5. овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
6. развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных,

- творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
7. 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 на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
 8. формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимися направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся:

1. Приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
2. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда;
3. Овладение способами деятельности:
 - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
 - способность работать с разными видами информации: символами, текстами, таблицами, графиками, чертежами и др., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
 - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;
4. Освоение компетенций: коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно - саморазвивающей.

Место предмета в учебном плане:

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недель.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 6 классов

Учащиеся должны знать:

санитарные требования к помещению кухни и столовой;

правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока;

способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

способы первичной обработки морепродуктов, технологию приготовления блюд из морепродуктов;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

способы получения натуральных волокон животного происхождения, свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения;

принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах;

назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

устройство машинной иглы;

виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к поясной группе одежды, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: двойного, запошивочного, основные технологические приемы обработки юбки; правила подготовки ткани к раскрою и технологию

раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки; понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»; устройство современных инструментов, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом; различные способы хранения овощей и фруктов; основные виды дикорастущих растений, используемых человеком; технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона; основные типы животных и их роль в сельскохозяйственном производстве; рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления; как планировать и выполнять учебные технологические проекты; как выявлять и формулировать проблему; как обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; как планировать этапы выполнения работ; как составлять технологическую карту изготовления изделия; как выбирать средства реализации замысла; как осуществлять технологический процесс; как контролировать ход и результаты выполнения проекта; как представлять результаты выполненного проекта; как пользоваться основными видами проектной документации; как готовить пояснительную записку к проекту; как оформлять проектные материалы; как представлять проект к защите.

Учащиеся должны уметь:

работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

определять качество морепродуктов;

проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий;

варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

регулировать качество машинной строчки, устанавливая иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

подбирать ткань и отделку для изготовления юбок, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбок, моделировать юбки, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на швейной машине двойной, запошивочный шов, обрабатывать юбку;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия; анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов; излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов; собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка; составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления; собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах; планировать и выполнять учебные технологические проекты; выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты; оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
4. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
5. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
6. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
7. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
8. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
9. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
10. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
11. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
12. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
13. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
14. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, объектов живой природы, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих

инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, нерыбных продуктов моря, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) 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;

- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 10) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 11) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

- 12) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 13) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 14) применение методов художественного проектирования одежды;
- 15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 16) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание курса 6 класс

Вводный урок (2 час.)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ в кабинетах технологии.

Практические работы

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда

Рабочее место на кухне и в швейной мастерской.

Технологии обработки пищевых продуктов (16 час.)

Физиология питания

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

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

Определение качества молока. Приготовление молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочная каша, сырники, запеканка из творога.

Блюда из нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение свежести органолептическим методом. Первичная обработка. Определение готовности блюд.

Варианты объектов труда

Приготовление салатов из креветок и кальмаров.

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, макароны с овощами.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при консервировании. Сохранность питательных веществ.

Условия и сроки хранения.

Практические работы

Подготовка тары. Квашение капусты.

Варианты объектов труда

Квашеная капуста.

Сервировка стола к ужину

Основные теоретические сведения

Составление меню к ужину. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.

Практическая работа

Оформление эскизов художественного оформления стола к ужину. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда

Эскизы художественного оформления стола к ужину.

Жидкое тесто.

Основные теоретические сведения

Просеивание муки. Способы приготовления теста. Пищевые разрыхлители. Технология выпечки оладий и блинов. Влияние компонентов теста на качество изделия. Инвентарь для замешивания теста и выпечки оладий и блинов. Подача к столу.

Практическая работа

Подготовка продуктов, приготовление жидкого теста. Приготовление оладий.

Варианты объектов труда

Оладьи, блины.

Техника (6 час.)

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.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (34 час.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение пряжи из этих волокон. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Сравнительные характеристики свойств шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из шерсти и шелка. Составление коллекции тканей.

Варианты объектов труда

Образцы шерстяных и шелковых тканей.

Основные теоретические сведения

Требования предъявляемые к одежде поясной группы. Ткани и отделки применяемые для изготовления юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа юбки. Форма, силуэт, стиль, особенности фигуры, выбор фасона. Экономная раскладка на ткани.

Практическая работа

Снятие мерок для построения чертежа. Расчет и построение чертежа в М 1:4. Расчет и построение выкройки в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки выбранного фасона. Раскрой юбки.

Варианты объектов труда

Юбки разных фасонов.

Основные теоретические сведения

Способы обработки верхнего среза юбки поясом и обтачкой. Обработка вытачек и боковых срезов. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку. Способы переноса контрольных точек и контурных линий на деталях кроя. Правила сметывания деталей кроя. Правила подкраивания пояса, обтачки. Технология обработки застежки молнии. Обработка низа изделия. Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой юбки. Выкраивание пояса и подкройной обтачки. Перенос контурных линий и контрольных точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего среза юбки поясом или обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Юбки разных фасонов.

Рукоделие. Вышивка.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории вышивки. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия. Подбор тканей нитей по цвету, подготовка их к работе.

Варианты объектов труда

Салфетка, носовой платок.

Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 час.)

Основные теоретические сведения

Основные компоненты проектирования. Формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Определение затрат на изготовление проектного изделия.

Практические работы:

Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты проекта. Изготовление технологической карты проекта. Презентация проектных изделий.

Объект труда:

Юбки разных фасонов.

Технологии сельскохозяйственного производства (6 час.)

Основные теоретические сведения

Виды и сорта сельскохозяйственных культур; различные способы хранения овощей и фруктов; основные виды дикорастущих растений, используемых человеком; технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона; содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Практические работы:

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.). Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними.

Объект труда:

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Поиск необходимой информации, подготовка сообщений и рефератов для урока.

Ресурсное обеспечение программы:

- 1.Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова. Вентана-Граф, 2003.
- 2.Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентана-Граф, 2003г.
3. Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы. С. Э. Маркуцкая, М.: «Экзамен» , 2006 г.
- 4.Поурочные планы по учебнику «Технология. 6 класс» (вариант для девочек) В. Д. Симоненко. «Учитель-АСТ» , 2004г.
- 5.Технология в схемах, таблицах, рисунках. Обслуживающий труд 5 – 9 классы. С. Э. Маркуцкая, «Экзамен» Москва 2009г.
6. Методическое руководство к таблицам «Конструирование и моделирование одежды» 5 – 7 класс. Москва «Просвещение» 1990. Л. Я. Костецкая, Л. П. Чижикова.
7. Психологические аспекты проектной деятельности. Н. Л. Куракина, И. С. Сидорук. Волгоград «Учитель».

Учебно-тематический план

6 класс, 70 часов

Разделы и темы	часы	Планируе мые	результат ы	обучения
----------------	------	-----------------	----------------	----------

	теория	практика	Формы урока	Формы контроля	предметные	метапредметные	личностные
<p>Введение.</p> <p>1-2. Правила санитарной гигиены и ТБ в кабинете кулинарии и швейной мастерской. Правила внутреннего распорядка.</p>	2		Беседа	Проверочная работа	<p>Правила внутреннего распорядка мастерской.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Правила ТБ.</p> <p>Содержание и задачи курса «Технология».</p>	<p>Соблюдение безопасных приемов трудовой деятельности и созидательного труда.</p>	<p>Выполнить технологическую карту учета практических работ в рабочей тетради.</p> <p>Выполнять инструкции и по охране труда в кабинете «Технологии».</p>
<p>Технологии обработки пищевых продуктов.</p> <p>3 - 4. Физиология питания. Минеральные вещества: микро и макроэлементы, их роль в жизнедеятельности организма.</p> <p>5 - 6. Технологии заготовок овощей и фруктов. Домашнее консервирование. Практическая работа: « Квашение капусты».</p> <p>7 - 8. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Питательная ценность молочных продуктов и химический состав.</p>	2	2	<p>Беседа</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Практическая</p>	<p>Тест</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Практическая</p>	<p>Правила личной гигиены при приготовлении пищи, её хранении.</p> <p>Определять набор безопасных для</p>	<p>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для выбора оптимальных</p>	<p>Работать с кухонным оборудованием, колющим и режущим инструментом, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать</p>

<p>Практическая работа: «Сырники или запеканка из творога».</p> <p>9 - 10. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Практическая работа: «Макароны с овощами».</p> <p>11 - 12. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Значение их в рационе питания. Практическая работа: «Приготовление рисовой каши».</p> <p>13 - 14. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Практическая работа «Приготовление салата с кальмарами или креветками».</p> <p>15 - 16. Технология приготовления жидкого теста. Практическая работа: «Приготовление оладий или блинов».</p> <p>17 - 18. Сервировка стола к ужину. Меню ужина.</p>		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ская работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>кая работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды. 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</p>	<p>технологий изготовления и оказания услуг. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств, внешнего вида, запаха различных блюд. Находить и предъявлять информацию о способах консервирования овощей, питательной ценности молочных продуктов, значении в рационе питания круп и бобовых,</p>	<p>первую помощь при ожогах и порезах. Использовать знания технологии приготовления блюд для приготовления различных блюд. Определять доброкачественность продуктов по внешнему виду, консистенции и запаху. Выполнять кулинарную механическую обработку продуктов. Осваивать</p>
<p style="text-align: right;">Итого:</p>	<p style="text-align: center;">16</p>						

					<p>ь в солях. Кулинарно е значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательна я ценность и химически й состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломоло чных продуктов в питании человека. Ассортиме нт кисломоло чных продуктов. Виды бактериаль ных</p>	<p>макаронны х изделий, а так же нерыбных продуктов моря. Влияние на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способству ющих сохранени ю питательны х веществ и минеральн ых солей. Находить и предъявлят ь информаци ю о способах приготовле ния различных блюд оформлени</p>	<p>безопасные приемы тепловой обработки продуктов. Подбирать столовые приборы и посуду для ужина. Составлять меню для ужина. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к ужину. Составлять обоснован ный план действий, решать поставленн ую задачу, оценивать полученны й результат. Организов ывать рабочее</p>
--	--	--	--	--	---	---	---

				<p>культур для приготовления кисломолочных продуктов. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных</p>	<p>е блюд к подаче. Выполнять сервировку стола к ужину, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Умение работать в группе. Объективно оценивать свой вклад в общее дело.</p>	<p>место.</p>
--	--	--	--	--	---	---------------

					<p> рассыпных , вязких и жидких каш, макаронны х изделий. Технология приготовле ния блюд из бобовых, обеспечива ющая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке. Процессы, происходя щие при консервиро вании. Сохраннос ть питательны х веществ. Условия и </p>	<p> Самооценк а. </p>	
--	--	--	--	--	---	----------------------------	--

					<p>сроки хранения. Составление меню к ужину. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Просеивание муки. Способы приготовления теста. Пищевые разрыхлители. Технология выпечки оладий и блинов. Влияние компонентов теста на качество</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					изделия. Инвентарь для замешивания теста и выпечки оладий и блинов. Подача к столу.		
<p align="center">Техника.</p> <p>19 - 20. Швейная машина с электрическим приводом. Устройство машинной иглы. Подбор N иглы и N ниток.</p> <p>21 - 22. Принцип действия регуляторов швейной машины. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами иглы.</p> <p>23 - 24. Бельевые швы: выполнение и применение (двойной, запошивочный).</p> <p align="right">Итого:</p>	<p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">6</p>	2	<p align="center">Беседа</p> <p align="center">Беседа Практическая работа</p>	<p align="center">Тест</p> <p align="center">Тест Практическая работа.</p>	<p>Назначение , устройство и принцип действия регулятора в бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе</p>	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда.</p>	<p>Подготавливать швейную машину к работе. Соблюдать правила ТБ. Проявлять трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p>

					швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Выполнение и применение бельевых швов.		
<p>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</p> <p>25 - 26. Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Способы получения, первичная обработка.</p> <p>27 - 28. Механические, гигиенические, технологические свойства текстильных материалов.</p> <p>Составление коллекции.</p>	2		Беседа	Тест	<p>Натуральные волокна животного происхождения. Получение пряжи из этих волокон. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а</p> <p>Использовать приобретенные знания и умения при выборе ткани для изготовления изделий на их основе. Находить и предъявлять информацию</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства шерстяных и шелковых</p>	
	2		Беседа	Тест			

					также нитей и тканей на их основе. Сравнительные характеристики свойств шерстяных и шелковых тканей.	ю о производстве нитей и тканей.	тканей. Оформлять результаты исследований.
<p>Методы и средства творческой и проектной деятельности.</p> <p>29 - 30. Этапы выполнения творческих проектов. Дизайн при проектировании. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.</p>	1	1	Беседа	Самостоятельная работа	Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты проекта Основные компоненты проектирования. Определенные затраты на изготовлен	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для выбора оптимальных технологий изготовления изделия и оказания услуг.	Составлять обоснованный план действий, решать поставленную задачу.

					<p>чертежа юбки. Форма, силуэт, стиль, особенность и фигуры, выбор фасона. Экономная раскладка на ткани. Способы обработки верхнего среза юбки поясом и обтачкой. Обработка вытачек и боковых срезов. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку. Способы переноса контрольных точек и контурных</p>		<p>чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

					линий на деталях кроя. Правила сметывания деталей кроя. Правила выкраивания пояса, обтачки. Технология обработки застежки молнии. Обработка низа изделия. Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения		
<p>Методы и средства творческой и проектной деятельности.</p> <p>53 – 54. Анализ результатов выполнения проекта. Презентация проекта.</p> <p style="text-align: right;">Итого:</p>	4	2	Презентация	Презентация	Презентация проектных изделий.	Оформлять проектную документацию. Оценивать полученный результат.	Публичное выступление.

<p align="center">Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</p> <p>55-56. Народная вышивка художественной гладью. Материалы и инструменты. Композиция, ритм, орнамент в вышивке. 57-58. Построение узора. Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. 59-60. Вышивка в технике художественная гладь. 61-62. Вышивка в технике художественная гладь.</p> <p align="right">Итого: 34</p>	2	2 2 2	Беседа Практические работы.	Практические работы.	Краткие сведения из истории вышивки. Орнамент в декоративном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции.	Находить и предъявлять информацию об истории народно – прикладного творчества. Планировать технологический процесс. Проявлять нестандартный подход к решению учебных задач.	Проявлять бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Соблюдать правила ТБ. Производить самооценку своих творческих способностей.
<p align="center">Технологии сельскохозяйственного производства.</p> <p>63 – 64. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая. 65 – 66. Технологии использования дикорастущих растений.</p>	2 2		Беседа Беседа	Тест Тест	Определение основных видов дикорастущих	Излагать и доносить до аудитории информацию,	Проявлять познавательный интерес и творческую

<p style="text-align: center;">Животноводство.</p> <p>67 – 68. Содержание домашних животных.</p> <p style="text-align: right;">Итого:</p>	<p>2</p> <p>6</p>		<p>Беседа</p>	<p>Тест</p>	<p>растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки и сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.). Сбор информации и описание</p>	<p>подготовленную в виде докладов и рефератов; собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка; составлять рацион для домашних животных в семье, организаци</p>	<p>активность в данной области предметной технологической деятельности. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации. Бережное отношение к природным и хозяйствен</p>
---	--------------------------	--	---------------	-------------	--	--	--

					<p>условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними.</p>	<p>ю их кормления; собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;</p>	<p>ным ресурсам.</p>
2 часа резервное время.							

Итого:	68						
--------	-----------	--	--	--	--	--	--