

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 24

РАССМОТРЕНО
на заседании
методического
объединения учителей
Протокол № 1
от «29» 08 2019 г.

Руководитель
МО Рачева Г.М. Гарячий

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по учебной работе
Кирилл А.
«08» 09 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Казакова Е.М.

2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
технология
2019-2020 учебный год

Учитель:
Маслова Ольга Александровна
Класс: 6
Всего часов в год: 68
Всего часов в неделю: 2

Березники, 2019 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология» (обслуживающий труд) для 6 классов разработана в соответствии с требованиями ФГОС ООО, с учетом примерной ООП ООО, на основе программы «Технология.5-8 классы, курс «Технология. Обслуживающий труд» (под ред. О. А. Кожиной) и ООП ООО МАОУ СОШ № 24.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий.

Предмет обеспечивает 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.

Цели программы:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства ;
- развитие культуры труда;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских, патриотических качеств.

Задачи программы:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности,
- профессиональное самоопределение в условиях рынка труда,
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Содержанием программы «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Проектные и творческие работы».

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел «Современные технологии и перспективы их развития»

Введение в предмет. Содержание и задачи курса «Технология» в 6 классе. Вводный инструктаж по технике безопасности.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Элементы материаловедения

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 rapportе переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

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.

Элементы машиноведения

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. Устройство и установка швейной иглы. Машинные швы (соединительные, краевые)

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

Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки)

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 и клиньевой юбки. Прибавки к меркам на свободу облегания.

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

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. Изготовление эскиза юбки, выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

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. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка застежки, обработка нижнего и верхнего срезов юбки, разметка и пришивание пуговиц, обметывание швов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий с одной детали на другую. 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.

Раздел 2. Художественные ремесла

Счетная вышивка. Вышивка гладью

Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Инструменты и материалы для вышивки счетными швами. Подготовка к работе. Приемы выполнения счетных швов. Выполнение вышивки счетными швами (набор, счетная гладь, гобеленовый шов, крест).

Раздел «Кулинария»

Физиология питания. Минеральные вещества.

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. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидким каш. Требования к качеству каши. Подача готовых блюд.

Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Блюда из молока.

Блюда из молока. Кисломолочные продукты и блюда из них. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Требования, предъявляемые к качеству блюд из молока. Правила подачи блюд.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировки консервов.

Признаки доброкачественной рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Сладкие блюда и напитки

Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Желирующее вещество-крахмал, его виды и свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета

Особенности сервировки стола к ужину. Столовые приборы и посуда для ужина. Правила подачи десерта. Освещение и музыкальное оформление ужина. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила приема гостей. Приглашения и поздравительные открытки. Как дарить и принимать цветы и подарки. Этика и торт во взаимоотношениях в семье. Семейный уют.

Составление меню на ужин из двух-трех блюд. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд.

Набор столовых приборов и посуды для ужина. Оформление приглашений, поздравительных открыток и подарков. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Раздел «Технология в сфере быта»

Интерьер жилого дома. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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. Овладение установками, нормами и правилами НОТ
5. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции 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 выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности
8. Выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительскую стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

На изучение программы «Технология» отведено 68 часа в год, 2 часа в неделю.

Наименование разделов и тем	кол-во часов		
	всего	теория	практика
Создание изделий из текстильных материалов	34	15	19
1.Элементы материаловедения	4	2	2
2.Элементы машиноведения	6	2	4
3.Проектирование изготовление швейного изделия	24	11	13
Художественные ремесла	8	4	4
1.Счетная вышивка	2	1	1
2.Вышивка гладью	6	3	3
Кулинария	14	7	7
Технология в сфере быта	8	6	2
Творческий проект	4	2	2
1 четверть.	16	6	10
2 четверть	16	7	9
3 четверть	20	11	9
4 четверть	16	10	6
Итого	68	34	34

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Плановые сроки прохождения	Скорректированные сроки прохождения
Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов (34 ч)			
Тема 1. Элементы материаловедения (4 ч)			
1	Введение в предмет. Содержание и задачи курса «Технология» в 6 классе. Вводный инструктаж по технике безопасности.	02.09-06.09	03, 04, 05
2	Натуральные волокна животного происхождения <i>Практическая работа № 1 «Сравнение волокон шерсти и натурального шелка»</i>		
3	Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Дефекты тканей	09.09-13.09	10, 11, 12
4	<i>Практическая работа № 2 «Выполнение из бумаги макетов саржевого, сатинового и атласного переплетения»</i>		
Тема 2. Элементы машиноведения (6 ч)			
5	Регуляторы швейной машины. <i>Практическая работа № 4 «Регулировка качества швейной строчки»</i>	16.09-20.09	17, 18, 19
6	Устройство и установка швейной иглы. <i>Практическая работа № 5 «Подбор и установка швейной иглы»</i>		
7	Уход за швейной машиной. <i>Практическая работа № 6 «Чистка и смазка швейной машины»</i>	23.09-27.09	24, 25, 26
8	Машинные швы		
9,10	<i>Практическая работа № 7 «Выполнение образцов машинных швов».</i> Тест по теме «Машиноведение»	30.09-04.10	01, 02, 03
Тема 3. Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки) (24 ч)			
11	Одежда и требования к ней	07.10-11.10	08, 09, 10
12	<i>Практическая работа № 8 «Снятие мерок для построения чертежа юбки»</i>		
13	Конструирование юбки	14.10-18.10	15, 16, 17
14	<i>Практическая работа № 9 «Конструирование юбки»</i>		
15	Моделирование юбок	21.10-25.10	22, 23, 24
16	<i>Практическая работа № 10 «Моделирование юбки»</i>		
1 четверть: 16 час, 10 практических работ			
17,18	<i>Практическая работа № 11 «Изготовление лекал выбранной модели»</i>	05.11-08.11	06, 07, 08
19	Подготовка ткани к раскрою	11.11-15.11	12, 13, 14
20	<i>Практическая работа № 12 «Раскладка лекал деталей юбки на ткани и раскрой»</i>		
21	Подготовка юбки к примерке	18.11-22.11	19, 20, 21
22	<i>Практическая работа № 13 «Проведение примерки. Исправление дефектов»</i>		
23	Обработка вытачек и складок	25.11-29.11	26, 27, 28

24	<i>Практическая работа № 14 «Обработка вытачек»</i>		
25	Соединение и обработка боковых срезов	02.12-06.12	03, 04, 05
26	<i>Практическая работа № 15 «Соединение и обработка боковых срезов»</i>		
27	Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией	09.12-13.12	10, 11, 12
28	<i>Практическая работа № 16 «Обработка юбки застежкой-молнией»</i>		
29	Обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом	16.12-20.12	17, 18, 19
30	<i>Практическая работа № 17 «Обработка верхнего среза притачным поясом»</i>		
31	Обработка петли и пришивание пуговицы	23.12-27.12	24, 25, 26
32	<i>Практическая работа № 18 «Обработка петли и пришивание пуговицы»</i>		
2 четверть: 16 час, 9 практических работ			
33	Обработка нижнего среза юбки	13.01-17.01	14.01-9, 2
34	<i>Практическая работа № 19 «Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом»</i> Тест по теме «Пошив изделия»		15.01-6 16.01-а, б

Раздел 2. Художественные ремесла (8 ч)

Тема 1. Счетная вышивка (2 ч)

35	Композиционное построение узоров. Подготовка к вышивке	20.01-24.01	21.01 22.01; 23.01
36	<i>Практическая работа № 20 «Выполнение образца в технике «крест»»</i>		

Тема 2. Вышивка гладью (6 ч)

37	Двухсторонняя гладь. Цветная художественная гладь	27.01-31.01	28.01 29.01; 30.01
38	<i>Практическая работа 21 «Выполнение образца гладью»</i>		
39	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей	03.02-07.02	04.02 05.02; 06.02
40	<i>Практическая работа № 22 «Символы на маркировочных лентах одежды из шелка и шерсти»</i>		
41	Ремонт одежды	10.02-14.02	
42	<i>Практическая работа № 23 «Пришивание фурнитуры».</i>		11, 12, 13

Раздел 3. Кулинария (14 ч)

43	Физиология питания	17.02-21.02	18, 19, 20
44	<i>Практическая работа № 24 «Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах»</i>		
45	Блюда из молока	24.02-28.02	25, 26, 27
46	<i>Практическая работа № 25 «Приготовление блюд из молока»</i>		
47	Рыба и морепродукты	02.03-06.03	03, 04, 05
48	<i>Практическая работа № 26 «Приготовление</i>		

	блюд из рыбы»		
49	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	10.03-13.03	10, 11, 12
50	<i>Практическая работа № 27 «Приготовление блюда из круп и макаронных изделий»</i>		
51	Изделия из жидкого теста	16.03-20.03	17, 18, 19
	<i>3 четверть: 20 час, 9 практических работ</i>		
52	<i>Практическая работа № 28 «Блюда из жидкого теста»</i>		
53	Сладкие блюда и напитки	01.04-03.04	
54	<i>Практическая работа № 29 «Приготовление киселя или компота»</i>		
55	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета	06.04-10.04	
56	<i>Практическая работа № 30 «Сервировка стола»</i> Тест по теме «Кулинария»		

Раздел 4. Технология в сфере быта (8 ч)

57	Понятие о композиции в интерьере.	13.04-17.04	
58	Освещение жилого дома		
59	Декоративное оформление помещения	20.04-24.04	
60	<i>Практическая работа № 31 «Изготовление макета оформления окна тканями»</i>		
61	Коллекции. Домашняя библиотека. Картины	27.04-30.04	
62	Гигиена жилища		
63	Личная гигиена	06.05-08.05	
64	<i>Практическая работа № 32 «Прическа для себя и подруги»</i>		

Раздел 5. Творческие проекты (4 ч)

65	Выбор и обоснование проекта. <i>Практическая работа № 33 «Составление плана работы над проектом»</i>	12.05-15.05	
66	<i>Практическая работа № 34 «Экономический расчет проектного изделия». Документация проекта.</i>		
67	Товарный знак. Реклама. Защита проекта.	18.05-22.05	
68	Повторение Резерв: 2 часа	25.05-29.05	
	<i>4 четверть: 16 час, 6 практических работ</i>		
	<i>Год: 68 час, 34 практические работы</i>		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575817

Владелец Казакова Елена Михайловна

Действителен с 26.02.2021 по 26.02.2022