

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение "Тюхтетская средняя школа №1"

Рассмотрено на МО учителей

Физической культуры, ОБЖ,
технологии

Протокол № 01 от 28.08 г. 18

Руководитель

МО Подобников А.В.

Согласовано _____

Заместитель директора по УВР

Кондратенко Т.А.

"30" августа 2018г.

Утверждаю _____

Директор школы Агафонова Н.В.

Приказ № 446

От 31 августа 2018 года

**Учебная рабочая программа
по предмету "ТЕХНОЛОГИЯ"
для 6 классов средней школы**

Учитель: Шинкевич Лариса Владимировна

с.Тюхтет

2018-2019 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 6 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ от 03.06.2011 года № 1994;
- Примерная программа для общеобразовательных школ, гимназий, лицеев. Под редакцией В.Д. Симоненко «Технология», «Дрофа» Москва 2004
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования № 253 от 31.03.2014 года;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1577 от 31 декабря 2015 г. «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373»
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Место предмета в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности. В базисном учебном плане образовательного учреждения для изучения предмета «Технология» в 6 классе выделено 68 годовых часов из расчета 2 часа в неделю.

В связи с тем, что количество учащихся в классе не позволяет разделить класс на две группы (девочки и мальчики), учебный предмет «Технология» 6 класс изучается полным планом без деления

В результате обучения учащиеся научатся:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций. Влиянием различных технологий обработки материалов и получении продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- профессиями и специальностями, связанными с обработкой, материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

Учащиеся получают возможность научиться:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;

- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды обитания;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

- получение технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организация индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта.

Содержание тем учебного курса

Вводный урок. 2 часа

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Техника безопасности в кабинете технологии. Вводный инструктаж.

Раздел «Кулинария» 14 часов.

Тема 1. Физиология питания (2 часа) Полноценное питание. Диетология.

Тема 2. Технология приготовления блюд из рыбы (4 ч) Пищевая ценность рыбы. Методы определения качества рыбы. Правила хранения. Способы механической обработки рыбы. Способы тепловой обработки.

Тема 3. Технология приготовления блюд из мяса (4 часа) Виды мяса и мясных продуктов. Признаки доброкачественности. Условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд из мяса. Технология разделки птицы. Тепловая обработка птицы.

Тема 4. Технология приготовления первых блюд (3 часа) Классификация супов. Технология приготовления бульона. Рецепты заправочных супов.

Тема 5. Сервировка стола (1 час) Правила поведения за столом. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». 42 часа

Тема 1. Элементы материаловедения (4 час) Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Производство материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон.

Тема 2. Элементы машиноведения (6 час) Работа на швейной машине. Машинная игла. Установка машинной иглы. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Приспособления к швейной машине. Машинные швы: обтачной и окантовочный. Виды машинных операций.

Тема 3. Конструирование и моделирование плечевых изделий (8 час) Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевой одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Моделирование одежды с застежкой на пуговицы. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (14 час) Раскрой плечевой одежды. Технологическая последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки. Правила раскроя. Раскрой швейного изделия. Технология дублирования деталей. Ручные работы. Перенос линий выкройки на детали кроя. Подготовка к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Технология соединения отрезных деталей. Технология обработки боковых срезов и низа изделия. Окончательная отделка.

Тема 5. Технологии художественных ремесел (10 час) Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц. Организация рабочего места. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу. Набор петель на спицы. Вязание спицами полотна из лицевых и изнаночных петель. Вязание цветных узоров. Закрытие петель последнего ряда. Создание с помощью компьютера схем для вязания.

Раздел « Творческие проектные работы» (6 час)

Основы проектирования. Основные компоненты проекта. Этапы проектной деятельности. Проект по художественным ремеслам «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Проект «Создание швейного изделия с цельнокроеным рукавом». Защита проекта, компьютерная презентация.

Раздел « Технология ведения домашнего хозяйства» (2 час)

Интерьер жилого дома. Планирование, декоративное оформление. Эстетика и экология жилища .Комнатные растения в интерьере. Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. Правила пересадки. Технология ухода за жилыми помещениями. Обычаи, традиции, правила поведения. Освещение жилого помещения.

Раздел « Элементы электротехники». (2 час)

Правила электробезопасности. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока. Эксплуатация бытовых электроприборов. Энергосберегающие лампы.

Учебно-тематический план

№	Раздел	Количество часов	Контроль
1.	Вводный урок	2	Фронтальный опрос
2.	Кулинария	14	Практическая работа
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42	Практическая работа
4.	Творческие проектные работы	6	Защита проекта
5.	Технология ведения домашнего хозяйства	2	Фронтальный опрос
6.	Элементы электротехники	2	Фронтальный опрос
	Итого	68	

Календарно-тематическое планирование

№ урока п/п	№ урока по теме (разделу)	Тема урока	Дата проведения урока	
			план	факт
Тема: “Вводный урок.” (2 часа).				
1.	1.	Вводный урок.		
2.	2.	ТБ на рабочем месте.Инструктаж.		
Раздел «Кулинария» (14 часов).				
3.	1.	Физиология питания.		
4.	2.	Полноценное питание. Диетология.		
5.	3.	Технология приготовления блюд из рыбы.		
6.	4.	Методы определения качества рыбы.		
7.	5.	Способы механической обработки рыбы.		
8.	6.	Правила хранения. Способы тепловой обработки рыбы.		
9.	7.	Технология приготовления блюд из мяса.		
10.	8.	Виды мяса и мясных продуктов.		
11.	9.	Технология разделки птицы.		
12.	10.	Условия и сроки хранения мяса.		
13.	11.	Технология приготовления первых блюд.		
14.	12.	Классификация супов. Технология приготовления бульона.		

15.	13.	Рецепты заправочных супов.		
16.	14.	Сервировка стола к обеду.		
Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (42 часа).				
17.	1.	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.		
18.	2.	Производство материалов из химических волокон.		
19.	3.	Виды и свойства тканей из химических волокон.		
20.	4.	Нетканые материалы из химических волокон.		
21.	5.	Работа на швейной машине.		
22.	6.	Машинная игла. Установка машинной иглы.		
23.	7.	Дефекты машинной строчки и их устранение.		
24.	8.	Приспособления к швейной машине.		
25.	9.	Машинные швы: обтачной и окантовочный.		
26.	10.	Виды машинных операций.		
27.	11.	Снятие мерок с фигуры человека.		
28.	12.	Определение размера фигуры человека.		
29.	13.	Построение чертежа основы плечевого изделия.		
30.	14.	Моделирование плечевого изделия.		
31.	15.	Моделирование формы выреза горловины.		
32.	16.	Моделирование отрезной плечевой одежды.		
33.	17.	Моделирование изделия с застёжкой на пуговицах.		
34.	18.	Подготовка выкройки к раскрою.		
35.	19.	Раскрой плечевого изделия.		
36.	20.	Технологическая последовательность ткани к раскрою.		
37.	21.	Правила раскладки. Правила раскроя.		
38.	22.	Технология дублирования деталей.		
39.	23.	Ручные работы.		
40.	24.	Перенос линий выкройки на детали кроя.		

41.	25.	Подготовка изделия к примерке.		
42.	26.	Проведение примерки изделия.		
43.	27.	Устранение дефектов после примерки.		
44.	28.	Подкраивание мелких деталей.		
45.	29.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.		
46.	30.	Технология соединения отрезных деталей.		
47.	31.	Технология обработки боковых срезов и низа изделия.		
48.	32.	Окончательная отделка изделия.ВТО.		
49.	33.	Материалы для вязания. Виды спиц.		
50.	34.	Организация рабочего места.		
51.	35.	Основные виды петель при вязании крючком.		
52.	36.	Вязание полотна.		
53.	37..	Вязание по кругу.		
54.	38.	Набор петель на спицы.		
55.	39.	Вязание полотна из лицевых и изнаночных петель.		
56.	40.	Вязание цветных узоров.		
57.	41.	Закрытие петель последнего ряда.		
58.	42.	Создание схем для вязания.		
Раздел: «Творческие проектные работы» (6 часов).				
59.	1.	Основы проектирования.		
60.	2.	Основные компоненты проекта.		
61.	3.	Проект по художественным ремёслам «Вяжем аксессуары».		
62.	4.	Проект «Создание швейного изделия с цельнокроеным рукавом».		
63.	5.	Оформление проектной работы.		
64.	6.	Защита проекта.		
Раздел: «Технология ведения домашнего хозяйства» (2 часа).				

65.	1.	Декоративное оформление интерьера жилого дома.		
66.	2.	Технология выращивания комнатных растений.		
Раздел «Элементы электротехники»(2 часа).				
67.	1.	ТБ при работе с электроприборами.		
68.	2.	Эксплуатация бытовых электроприборов.		