


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Фроловская основная общеобразовательная школа»

«Согласовано»

Зам. директора по УВР

 /Лагунова А.В./

27.06.2018 г (дата)

«Рассмотрено»

Протокол педсовета

№7 от 27.06.2018 г

«Утверждаю»

Директор школы

 /С.А. Старкова/

02.07.2018 г (дата)

Приказ № 425



Рабочая программа  
по предмету «Технология» для 6 класса

учитель С. А. Яскина

учебный год  
2018 – 2019

Рабочая программа учебного предмета «Технология» ступени основного общего образования составлена на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 года (с последующими изменениями);
- Примерной программы по технологии для основной школы;
- авторской рабочей программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2007 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

## **I. Пояснительная записка**

Программа учебного предмета «Технология» позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри- предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

Она предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению авторского учебного курса с учетом позиции и творческого потенциала педагога, индивидуальных способностей, интересов и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций характера рынка труда.

Программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:

- информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- организационно-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

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.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

- Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности

## **II. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы творческой, проектной деятельности;

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией

- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с пониманием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте
- навыками организации рабочего места.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений с использованием стендов и наборов раздаточного материала.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

### **III. Описание места учебного предмета «Технология» в учебном плане**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования предмет «Технология» изучается с 5-го по 9-й класс. в том числе: в 5 и 7 классах — по 68 ч из расчета 2 ч в неделю, в 8 и 9 классах—по 34ч, из расчета 1 ч в неделю.

### **IV. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

#### **Кулинария**

- формирование у учащихся представления о значении труда в жизни человека, особое внимание обращаем на разграничение хозяйственно-бытового труда между членами семьи и учащимися в трудовых группах;
- воспитание у учащихся трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности, навыков культурного поведения, готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
- .готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации

#### **Создание изделий из текстильных материалов**

- научить учащихся подбору деталей, гармонирующих друг с другом по форме, цвету и рисунку, характеру отделки;
- развить пространственное воображение, творческое мышление, эстетический вкус;
- воспитать уважение к труду старших поколений;
- познакомить с элементами технической терминологии швейного производства;
- дать первоначальные представления о контроле качества продукции на промышленном предприятии.
- развить трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

#### **Художественные ремесла**

- познакомить с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края;
- показать применение рукоделия в народном и современном costume;
- развить понимание необходимости декоративной переработки изображаемых предметов и образов реального мира;
- воспитать вкус и пробуждать фантазию.

#### **Проектная деятельность**

- научить самостоятельно выполнять творческий проект, решать конструкторско-технологические задачи.
- научить проявлять технико-технологическое и экономическое мышление в процессе выполнения проектов

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

#### **Кулинария**

- формирование понятий о значении минеральных веществ в жизнедеятельности человека, используя знания, полученные на уроках биологии;
- обобщение знаний о кисломолочных продуктах;
- формирование знаний о питательной ценности рыбы и нерыбных продуктов моря;
- объективное оценивание результатов работы в группах с точки зрения эстетических и технологических требований;

- расширить знания о сервировке стола и правилах этикета.

### **Создание изделий из текстильных материалов**

- систематизировать и дополнить знания, полученные учащимися в начальных классах о тканях и их изготовлении;
- конструировать и моделировать изделия;
- изучить историю появления поясных изделий;
- закрепить умения выполнять простейшие прямоугольные развертки выкроек швейных изделий, используя знания, полученные на уроках математики;
- развить у учащихся пространственные представления о линиях, мысленно проводимых на фигуре человека через ориентирные точки, научить определять положение этих линий по отношению друг к другу.

### **Художественные ремесла**

- научить изготавливать шаблоны, используя знания, полученные на уроках математики;
- дать представление о композиционном и цветовом решении изделия;
- научить подбирать ткани с позиции экологии и домашней экономики;
- научить создавать изделие, имеющее значимую потребительскую стоимость.

### **Проектная деятельность**

- выбор для решения поставленных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

#### **Кулинария**

- научить приготовлению пищи с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности;
- научить составлять технологические карты с соблюдением норм, стандартов и ограничений;
- сохранять витамины при кулинарной обработке;
- научить составлять меню, сервировать стол, соблюдать правила этикета;
- научить экономному расходованию продуктов.

### **Создание изделий из текстильных материалов**

- научить организации рабочего места и приемам безопасного труда на швейной машине и утюге;
- научить последовательности изготовления одежды от эскиза до готового изделия;
- научить раскраивать изделие, экономно расходуя ткань;
- научить работать с инструкционными картами;
- научить выполнять различные виды швов и оценивать качество выполненной работы.

### **Художественные ремесла**

- научить техническим приемам и условиям выполнения вязаных изделий и ручной вышивки;
- научить регулировать строчки на швейной машине и устанавливать иглу;
- научить оценке технологических свойств материалов и областей их применения;
- научить правилам подбора цветовых сочетаний в вышивке и правилам ухода за вышитыми изделиями;
- достичь необходимой точности движений при выполнении технологических операций.

### **Проектная деятельность**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- презентация и защита проекта изделия;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **V. Содержание учебного предмета «Технология»**

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса:

### *Раздел 1. Кулинария (14ч)*

#### **Тема 1. Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.



Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

## **Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли минеральных веществ в жизнедеятельности человека, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в минеральных веществах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.

## **Тема 3. Блюда из молока, круп и макаронных изделий.**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

## **Тема 4. Блюда из рыбы и морепродуктов.**

Понятия о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применимых при механической и тепловой обработки рыбы и при приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

### **Тема 5. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивания муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подачи блинов к столу.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного. Инструмент для раскатки и разделки теста .

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста . Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой , лимонным соком шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки , определение готовности).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов .

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоёного теста .

Выпечка изделий из песочного теста.

### **Тема 6. Сладкие блюда.**

Роль сахара в питании человека и в кулинарии. Свойства крахмала.

Фрукты, ягоды и продукты их переработки для приготовления сладких блюд.

Рецептура киселей и компотов.

Ассортимент сладких блюд и напитков.

Приемы безопасной работы с кипящими жидкостями, санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление компотов и киселей.

### **Тема 7. Заготовка продуктов.**

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты при солении и квашении.

Технология квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов.  
Значение заготовки продуктов на зиму для экономного ведения домашнего хозяйства.  
Подготовка тары для получения высококачественных заготовок.  
*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Засолка огурцов и помидоров.

## ***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов(28ч)***

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов(2ч)**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Натуральные волокна животного происхождения.  
Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.  
Виды переплетения нитей в тканях.  
Сравнительные характеристики хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.  
*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Распознавание волокон и нитей из шерсти и шелка.  
Изготовление макета атласного, саржевого и сатинового переплетения.  
Сравнение механических, физических, технологических свойств тканей из натуральных волокон.

### **Тема 2. Элементы машиноведения(2ч)**

Классификация машин швейного производства по назначению. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.  
Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.  
Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.  
Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.  
Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани.  
Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.  
Чистка и смазка бытовой швейной машины.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Чистка и смазка бытовой швейной машины.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

### **Тема 3. Конструирование швейных изделий(6ч)**

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа юбки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскизная разработка модели юбки.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

### **Тема 4. Моделирование швейных изделий(2ч)**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий(16ч)**

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

— обработка деталей кроя;

— обработка застежек, карманов;

- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Отработка техники выполнения настрочных, краевых и отделочных швов.

Выполнение раскладки выкроек ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### ***Раздел 3. Художественные ремесла(8ч)***

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Вышивка гладью. Основные приемы двусторонней, атласной глади.

История появления вышивки. Народные традиции вышивки. Материалы и инструменты, используемые в вышивке. Правила техники безопасности. Выбор и перевод рисунка на ткань. Заправка ткани в пяльцы. Подбор игл и ниток. Отделка изделий вышивкой.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Зарисовка традиционных орнаментов. Подбор рисунков и перевод их на ткань.

Вышивание гладью.

#### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов.

### **Тема 3. Композиция, орнамент.**

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

### **Тема 4. Уход за вышивкой.**

Правила ухода за вышитыми изделиями.

Температурный режим стирки и утюжки вышитых изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Окончательная влажно-тепловая обработка готового изделия.

## ***Раздел 4. Технология ведения дома. (6ч)***

### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

### **Тема 2. Уход за одеждой.**

Способы ремонта одежды. Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из натуральных тканей растительного и животного происхождения.

Символы по уходу за тканью.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Условные обозначения на ярлыках одежды.

### **Тема 3. Гигиена девушки.**

Правила ухода за волосами.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление причёски для школьницы.

## ***Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности(14ч)***

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Экологическая и экономическая оценка проекта.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Изготовление одежды.

Проекты социальной направленности.

## VI. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся

№№ пп	Колич. часов	Тема урока	Виды учебной деятельности	Дата	Коррекция
Эстетика пришкольного участка 14 часов					
1.	2	Двулетники - разнообразие форм и окраски	Знать о жизненных циклах двулетников; о ассортименте двулетников		
2.	2	Условия выращивания двулетников.	Способы посева. Сроки посева и способа их подготовки к сохранению под зиму. Хранить семена.		
3.	2	Анютины глазки.	Знать размеры, приёмы размножения, сорта. Рассказать исторические сведения; уметь выращивать.		
4.	2	Колокольчик средний.	Знать размеры, приёмы размножения, сорта. Рассказать исторические сведения; уметь выращивать.		
5.	2	Маргаритка.	Знать размеры, приёмы размножения, сорта. Рассказать исторические сведения; уметь выращивать.		



6.	2	Гвоздика турецкая.	Знать размеры, приёмы размножения, сорта. Рассказать исторические сведения; уметь выращивать.		
7.	2	Мальва. Перекопка почвы.	Знать размеры, приёмы размножения, сорта. Рассказать исторические сведения; уметь выращивать.		
Кулинария (10 ч)					
8.	2	Вводное занятие. Безопасные приемы труда на уроках «кулинарии»  Физиология питания. Сервировка стола к завтраку. Правила этикета.	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.</p> <p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>Оказывать первую помощь при ожогах и порезах</p> <p>Изучить основы рационального питания и современные данные о роли минеральных веществ в жизнедеятельности человека, их содержание в пищевых продуктах; суточную потребность в минеральных веществах.</p> <p>Научить выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам).</p> <p>Овладеть навыками эстетического оформления стола.</p>		

9.	2	Блюда из молока, круп и макаронных изделий.	<p>Освоить подготовку к варке круп, бобовых и макаронных изделий, технологию приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Изучить кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.</p> <p>Изучить способы варки макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p>		
10.	2	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	<p>Изучить содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов, изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Анализировать условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.</p> <p>Овладеть навыками чистки и разделки рыбы.</p> <p>Научиться готовить рыбные блюда, определять готовность блюд и подавать их к столу.</p>		
11.	2	Блины, оладьи, блинчики. Сладкие блюда.	<p>Освоить способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков, пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Овладеть технологией выпечки блинов, оладий и блинчиков.</p> <p>Научить приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики.</p> <p>Определять оборудование, посуду и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подавать блины к столу. Изучить роль сахара в питании человека и в кулинарии,</p>		

			<p>свойства крахмала, фрукты, ягоды и продукты их переработки для приготовления сладких блюд.</p> <p>Освоить рецептуру киселей и компотов, ассортимент сладких блюд и напитков.</p> <p>Освоить приемы безопасной работы с кипящими жидкостями, санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.</p> <p>Научить варить компоты и кисели.</p>		
12.	2	Заготовка продуктов.	<p>Изучить процессы, происходящие при солении и квашении, консервирующую роль молочной кислоты при солении и квашении.</p> <p>Овладеть технологией квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов.</p> <p>Научить подготавливать тару для получения высококачественных заготовок, проводить первичную обработку и засолку огурцов и томатов.</p>		
Технология ведения дома (6 ч)					
13.	2	Интерьер жилого дома.	<p>Освоить понятие о композиции в интерьере, характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.</p> <p>Организовывать зоны отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка.</p> <p>Использовать современные материалы в отделке квартиры.</p> <p>Оформить интерьер эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного</p>		

			<p>искусства.</p> <p>Подобрать шторы, занавеси, портьеры, ковры, обои, салфетки и т. д.</p> <p>Изучить роль освещения в интерьере, виды и формы светильников.</p>		
14.	2	Уход за одеждой и обувью.	<p>Освоить ремонт одежды различными способами.</p> <p>Выполнить ремонт распорвавшихся швов. Овладеть уходом за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучить символы по уходу за тканью.</p>		
15.	2	Гигиена девушки.	Изучить правила ухода за волосами.		
Создание изделий из текстильных материалов (20 ч)					
16.	2	<p>Элементы материаловедения(2ч).</p> <p>Свойство тканей из натуральных волокон.</p>	<p>Изучить классификацию текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон.</p> <p>Изучить натуральные волокна животного происхождения.</p> <p>Освоить механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.</p> <p>Выполнить переплетение нитей в тканях.</p> <p>Сравнить свойства хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.</p>		
17.	2	<p>Элементы машиноведения(2ч)</p> <p>Бытовая швейная машина, ее устройство.</p>	<p>Изучить назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.</p> <p>Подбирать толщину иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>Изучить челночное устройство универсальной швейной машины. Овладеть</p>		

			<p>порядком его разборки и сборки.</p> <p>Овладеть чисткой и смазкой бытовой швейной машины.</p> <p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины.</p> <p>Включать и выключать маховое колесо.</p>		
18.	2	<p>Конструирование швейных изделий.(6ч)</p> <p>Измерение фигуры.</p>	<p>Овладеть правилами измерения фигуры для построения чертежа юбки.</p> <p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов.</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p>		
19.	2	<p>Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.</p> <p>Построение чертежа юбки в натуральную величину.</p>	<p>Освоить построение чертежа конической, клиневой и прямой юбок.</p> <p>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4.</p> <p>Изучить значение прибавок на свободное облегание.</p> <p>Овладеть построением юбки на свой размер.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие.</p> <p>Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p>		
20	2	<p>Моделирование швейных изделий(2ч)</p>	<p>Научить основным приемам моделирования.</p> <p>Находить информацию о современных направлениях моды.</p> <p>Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды.</p>		

			Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы		
21.	2	Технология изготовления швейных изделий(16ч) Выполнение соединительных швов.  Изготовление образцов поузловой обработки.	Изготовить образцы соединительных швов с помощью инструкционной карты. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Изготовить образцы основных узлов юбки(обработка застежки-молния, притачивание пояса к юбке, обработка вытачки)		
22.	2	Раскладка выкроек и раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке.	Овладеть правилами раскроя. Подготавливать ткань к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Освоить инструменты и приспособления для раскроя. Выполнить раскрой изделия. Изучить последовательность соединения деталей кроя. Подготовить юбку к первой примерке.		
23.	2	Проведение примерки. Внесение уточнений после проведения примерки. Обработка изделия после примерки.	Освоить проведение первой примерки. Определять и исправлять недостатки, выявленные в результате проведения примерки. Обработать детали кроя; обработать застежки, карманы, пояса. Обметать швы ручным и машинным способами; обработать вытачки с учетом их расположения на деталях изделия. Обработать верхний край поясного изделия притачным поясом; обработать низ изделия ручным и машинным способом.		

24.	2	Окончательная отделка готового изделия.	Освоить приемы окончательной отделки готового изделия. Выполнить окончательную влажно-тепловую обработку. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  Изучить виды художественной отделки юбки.		
25.	2	Художественная отделка юбки.	Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.		
Художественные ремесла (6 ч)					
26.	2	Декоративно-прикладное искусство.  Вышивка гладью.	Изучить историю появления вышивки гладью. Освоить основные приемы двусторонней, атласной глади. Анализировать народные традиции вышивки и применить полученные знания для создания эскизов.		
27.	2	Подбор цветовых сочетаний.  Подобрать цветовые сочетания для будущей вышивки	Изучить эмоциональное воздействие декоративной композиции. Подобрать цветовые сочетания для будущей вышивки.		
28.	2	Композиция и орнамент.  Уход за вышивкой.	Изучить символику в орнаменте, характерные черты орнаментов народов России.  Освоить цветовые сочетания в орнаменте, виды		

			<p>орнаментов.</p> <p>Овладеть возможностями графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.</p> <p>Изучить правила ухода за вышитыми изделиями.</p> <p>Подобрать температурный режим стирки и утюжки вышитых изделий</p>		
Творческие проекты учащихся (12 ч).					
29.	2	Выбор темы и целей проекта.	<p>Определить и сформулировать проблему.</p> <p>Овладеть поиском необходимой информации для решения проблемы.</p>		
30.	2	<p>Выбор вариантов решения проекта.</p> <p>Экологическое и экономическое обоснование проекта.</p>	<p>Разработать варианты решения проблемы.</p> <p>Обосновать выбор лучшего варианта и его реализацию.</p>		
31.	2	Оформление проектной документации.	Изучить разделы творческого проекта и требования к ним.		
32.	2	Технологическая последовательность изготовления изделия.	Составить технологическую карту, изготовить образцы.		
33.	2	Защита проектов.	Представить проекты, обосновать их значимость.		
34.	2	Итоговое занятие	Подведение итогов работы за год.		



--	--	--	--	--	--

## **VII. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса по предмету «Технология»**

- Для реализации целей и задач обучения технологии по данной программе используется УМК
- Технология: комплект учебников для 6 класса по образовательной программе «Школа 2100»

К техническим средствам обучения, которые используются на уроках технологии, относятся

- компьютер;
- возможности информационного центра
- швейные машины с ручным и электрическим приводом, оверлог
- электрические утюги
- гладильные доски
- манекен
- электрические плиты
- наборы кухонной посуды и инструменты

### **Общая характеристика кабинета технологии.**

Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м<sup>2</sup> на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м<sup>2</sup> — для комбинированной мастерской.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения, включая компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в Интернет.

Большое внимание при работе в мастерских обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудованы соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

### **VIII. Планируемые результаты изучения предмета «технология» на ступени основного общего образования.**

#### **. Кулинария**

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- 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.

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных 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, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

#### **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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

#### **Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.



