

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 336
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

РАССМОТРЕНО

На заседании МО
общеразвивающих наук
Протокол № 5
от «16» июня 2022 г.
Руководитель
Е.В. Лобович

ПРИНЯТО

Педагогический совет
Протокол № 6
от «16» июня 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом и.о. директора
ГБОУ школы № 336
Невского района Санкт-Петербурга
16.06.2022 № 26/1
Кутасовой К.В.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета
«Технология»

для 6а класса основного общего образования
на 2022-2023 учебный год

Составитель: Григорян Анаит Рустамовна
учитель технологии

2022

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012года, в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897);

Программы основного базового общего образования по образовательной области «Технология» технология ведения дома 6 класса. Программа рассчитана на 68ч (2ч в неделю). (70 часов. Резерв 2 часа). Содержание рабочей программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе ОУ школы 336. Программа реализуется на основе учебника под редакцией Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко.

Авторский коллектив УМК: Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. Преподавание в 6 классе ведется по учебнику: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, «Технология. Технологии ведения дома» - 6 класс, М.: «Вентана-Граф», 2013.

Программа позволяет учащимся 5-8 классов получить представления о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом Межпредметные и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Согласно распоряжению Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 24.03.2020 № 818-р в 2019/2020 учебном году образовательные организации осуществляли обучение с помощью дистанционных образовательных технологий, начиная с 6 апреля 2020 года.

Не все темы были изучены в полном объеме в связи со сложившимися эпидемиологическими обстоятельствами. Темы, требующие корректировки, предлагается дополнительно рассмотреть в 2020/2021 учебном году.

В условиях ограничительных мероприятий, вызванных введением режима повышенной готовности и усилением санитарно-эпидемиологических мероприятий, общеобразовательным организациям осуществлена корректировка рабочих программ в целях ее интенсификации.

Рабочая программа 6 класса опирается на целенаправленный отбор содержания учебного материала, учитывающий включение в повторение тем IV четверти 5 класса, важных для теоретического и практического освоения, и действительное соответствие результативности достижений обучающихся (на базовом уровне) требованиям ФГОС.

Дополнение: При необходимости перехода на обучение с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), данная рабочая программа может быть скорректирована под эти условия. В зависимости от времени и срока реализации дистанционного обучения (ДО), часы на изучение тем программы могут быть сокращены вдвое. Если количество часов, отведенных на изучение темы – четное (2,4,6 и т.д.), то данные часы уменьшаются вдвое (то есть до 1,2,3 соответственно). Если же на изучение темы отводится нечетное количество часов (например 1, 3,5), то при условии 1 часа – изменения не предусмотрены, 3 часов – изменяется на 2 ч. Начиная с 5 часов – убираются 2 часа соответственно. Если данной корректировки недостаточно, то рекомендуется убрать (или свести до уровня обзора) «незначительные» темы (например «Движение» или «Статистика»).

При переходе на ДОТ для реализации данной учебной программы будут использоваться материалы с сайтов образовательных платформ, таких как «Российская Электронная школа» (resh.edu.ru), «Фоксфорд» (foxford.ru), «Решу ОГЭ» (oge.sdamgia.ru), «СтатГрад» (statgrad.org).

Цель и задачи программы

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.

Целью настоящей **программы** является формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Задачи обучения:

- овладение приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, машин, распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно- исследовательской деятельности;
- формирование системы универсальных учебных действий.

Общая характеристика учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома».

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

Содержание программы предусматривает 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 графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий,
- творческая проектная деятельность.

В результате изучения технологии учащиеся **ознакомятся:**

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;
- овладеют:** основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования;
 - навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
 - навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
 - навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
 - умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Межпредметные связи, преемственность.

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса. Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей.

Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчетных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин; с *историей* и *искусством* при изучении декоративно-прикладного искусства.

Новизна и целесообразность программы.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является использование в обучении учащихся информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

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

Используемые технологии, методы, формы работы.

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 5 - 8 классах подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

Урок – открытие нового знания;
урок отработки умений и рефлексии;
урок общеметодологической направленности;
урок развивающего контроля;
урок – исследование (урок творчества);
практическая работа;
творческая работа;
урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

Реализация целей технологического образования происходит в процессе формирования у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Ключевая компетенция:

Целевой ориентир школы в уровне сформированности ключевых компетенций учащихся.

Общекультурная компетенция. Способность и готовность:

- организовывать взаимосвязь и упорядочивание своих знаний.

Социально-трудовая компетенция. Способность и готовность:

- нести ответственность;

- организовывать свою работу.

Коммуникативная компетенция. Усвоение основ коммуникативной культуры личности:

- овладение навыками неконфликтного общения.

Компетенция в сфере личностного определения. Способность и готовность:

- занимать личную позицию в дискуссиях и высказывать свое собственное мнение.

Система оценки достижений учащихся:

пятибалльная, портфолио, проектная работа.

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

Результаты изучения учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома».

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология», направление «Технологии ведения дома», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

в познавательной сфере:

- формирование целостного представления о техносфере;
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- овладение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- 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;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда;

- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание программы «Технология. Технологии ведения дома», 6 класс.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции интерьера. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера» Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.. пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из рыбы

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбных продуктов. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. *практические работы.* Определение свежести рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 2. Блюда из нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. *практические работы.* Технология приготовления блюд из морепродуктов.

Тема 3. Технология первичной и тепловой обработки мяса.

Приготовление блюд из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.

Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Технология первичной и тепловой обработки мяса.

Технология приготовления блюд из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способу определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Технология приготовления блюд из птицы.

Тема 5. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология приготовления заправочного супа.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом.

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование плечевой одежды

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Раскрой плечевого изделия

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой плечевого изделия.

Тема 5. Ручные швейные работы

Теоретические сведения. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линии выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв – вымётывание. *практические работы.* Изготовление образцов ручных швов.

Тема 6. Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине

Теоретические сведения. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение вида дефекта строчки по её виду.

Тема 7. Машинные работы

Теоретические сведения. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание. Соединение деталей по кругу с

последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов)

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 8. Обработка мелких деталей

Теоретические сведения. Обработка мелких деталей швейного изделия. Вырезание подкройной обтачки, косой бейки.

Лабораторно-практические и практические работы. Обработка мелких деталей.

Тема 9. Подготовка и проведение примерки

Теоретические сведения. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Лабораторно-практические и практические работы. Проведение примерки плечевого изделия.

Тема 10. Технология изготовления плечевого изделия

Теоретические сведения. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины ниток. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Вязание по кругу

Теоретические сведения. Вязание по кругу: основное кольцо. Способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнить образцы плотного вязания по кругу крючком.

Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель *Теоретические сведения.*

Оренбургский пуховязальный промысел. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель узоров с условными обозначениями: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

Лабораторно-практические и практические работы. Вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель.

Тема 4. Вязание цветных узоров

Теоретические сведения. Вязание цветных узоров. Создание схем узоров. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства.

Лабораторно-практические и практические работы. Вязать спицами образцы цветных узоров.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема: Творческая проектная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Интерьер жилого дома», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Изготовление сорочки», «Вяжем аксессуары крючком и спицами» и др.

4. Оснащение образовательного процесса

Список источников

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897).
2. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012.
3. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов (М.: Просвещение, 2010);
4. Примерная программа основного общего образования. Технология. - М.: Просвещение, 2011. - (Стандарты второго поколения).
5. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 6 класс /
6. Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. - М.: Вентана-Граф, 2013.

7. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций. - М.: Вентана-Граф, 2013
8. Технология: программа основного общего образования: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.- М: Вентана - Граф, 2012.-144с
9. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие / Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 160с.

Интернет ресурсы

<http://tehnologia.59442s003.edusite.ru/p10aal.html>
http://idealniydom.ru/komnatnye_rastenia_v_interere
<http://spici.mastercrochet.ru/kruchok.html>
<http://gotovim-doma.ru>
<http://www.youtube.com/watch?v=hlKBTLl3ItM>

Учебно-тематический план 6 класс

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел Оформление интерьера (8ч)		
<p>Вводный урок. Техника безопасности «Интерьер жилого дома» (2 ч)</p>	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>
<p>«Комнатные растения в интерьере» (2 ч) Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома». (4ч)</p>	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Кулинария» (14 ч)		
«Блюда из рыбы и морских продуктов» (4 ч)	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
«Блюда из мяса» (2ч)	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса.</p>

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
«Блюда из птицы» (2 ч)	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
«Заправочные супы» (2 ч)	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Творческий проект по разделу «Кулинария» (2ч)	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 30 ч		
«Свойства текстильных материалов из волокон животного и химического происхождения» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований.

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
«Конструирование и моделирование швейных изделий» (4 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
«Моделирование» (2 ч)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
Раскрой плечевого изделия (2ч)	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.	Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Ручные швейные работы (2ч)	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.	Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание
«Швейная машина» (2 ч)	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине (2ч)	Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.	Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Машинные работы (2ч)	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание.	Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант)
«Технология изготовления швейных изделий» Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (12 ч)	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>	
Раздел «Художественные ремёсла» (16ч)		
<p>«Вязание крючком» (4 ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	
«Вязание спицами» (4 ч)	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
«Подготовка к защите творческого проекта» (8 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
Всего 68 ч.		

