

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Солоновская средняя школа им Н.А.Сартина» Волчихинского района Алтайского края

«РАССМОТРЕНО»

Руководитель МО

Сафронов С.П.

Протокол № 1 от

«25» августа 2017г



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

приказ № 49/5

от 20 октября 2017г.

Симон О.А.

Рабочая программа
учебного предмета Технология
6 класс

Данная программа составлена на основе программы под редакцией В. Д. Симоненко :«Технология: программа 5-8 классы», составители А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. –М.: Вентана-Граф, 2015.

Программу разработала:

Мызникова Юлия Александровна,

учитель технологии

Пояснительная записка

Данная программа составлена на основе программы под редакцией В. Д. Симоненко :«Технология: программа 5-8 классы», составители А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. –М.: Вентана-Граф, 2015.

Рабочая программа рассчитана на 2 часа в неделю, всего 70 часов в год. Из них 21 час отводится на проведение творческой и опытнической деятельности, 5 часов на проведение лабораторных работ, 26 часов на проведение практических работ.

Для реализации данной рабочей программы используется УМК:

1. Программа. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М.: Вентана-Граф, 2015 год
2. Учебник. Технология: Технология ведения дома: 6 класс: / Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2016 год
3. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие/Н.В. Синеца. – М.: Вентана-Граф, 2016 год
4. Рабочая тетрадь. Технология. Технология ведения дома. 6 класс / Н.В. Синеца. – М.: Вентана-Граф, 2016 г

Цели и задачи программы:

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» в 6 классе

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

Личностные результаты:

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ.

В мотивационной сфере:

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

В эстетической сфере:

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ.

В коммуникативной сфере:

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.

Раздел «Кулинария».

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса и птицы, а так же заправочные супы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».

Ученик 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.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять художественную отделку швейных изделий.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности».

Ученик научится:

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации.

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта.

2. Содержание

Технологии домашнего хозяйства

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

Кулинария

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Значение мясных блюд в питании. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Значение супов в рационе питания. Меню обеда. Сервировка стола к обеду.

Создание изделий из текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Художественные ремесла

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.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Презентация и защита творческого проекта.

3. Тематическое планирование

№ п/п	Тема	Количество часов
1.	Технологии домашнего хозяйства	3
2.	Кулинария	14
3.	Создание изделий из текстильных материалов	22
4.	Художественные ремесла	8
5.	Технологии творческой и опытнической деятельности	21
	Резерв учебного времени	2
	Всего:	70

4. Поурочно-тематическое планирование

№ урока	Тема урока
1.	Интерьер жилого дома. Практическая работа №1 «Декоративное оформление интерьера»
2.	Комнатные растения в интерьере
3.	Комнатные растения в интерьере. Практическая работа №2 «Пересадка комнатных растений»
4.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Лабораторная работа №1 «Определение свежести рыбы».
5.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа №3 «Приготовление блюда из рыбы». Лабораторная работа №2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд»
6.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря
7.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа №4 «Приготовление блюда из морепродуктов»
8.	Блюда из мяса.
9.	Блюда из мяса. Лабораторная работа №3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»
10.	Блюда из мяса. Практическая работа №4 «Приготовление блюда из мяса»
11.	Блюда из мяса. Лабораторная работа №5 «Определение качества мясных блюд»
12.	Блюда из птицы
13.	Блюда из птицы. Практическая работа №6 «Приготовление блюда из птицы»
14.	Заправочные супы.
15.	Заправочные супы. Практическая работа №7 «Приготовление заправочного супа».
16.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду
17.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Практическая работа №8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду».
18.	Свойства текстильных материалов
19.	Свойства текстильных материалов. Лабораторная работа №5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».
20.	Конструирование швейных изделий
21.	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».
22.	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №10

	«Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».
23.	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №11 «Раскрой швейного изделия».
24.	Моделирование швейных изделий. Практическая работа №12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой».
25.	Моделирование швейных изделий. Практическая работа №13 «Изготовление образцов ручных швов».
26.	Швейная машина. Практическая работа №14 «Устранение дефектов машинной строчки».
27.	Швейная машина. Практическая работа №15 «Применение приспособлений к швейной машине».
28.	Технология изготовления швейных изделий.
29.	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №16 «Изготовление образцов машинных работ».
30.	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №17 «Обработка мелких деталей».
31.	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №18 «Примерка изделия».
32.	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №19 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».
33.	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №20 «Обработка горловины и застежки проектного изделия».
34.	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №21 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия».
35.	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа № 22 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»
36-39.	Технология изготовления швейных изделий
40.	Вязание крючком.
41.	Вязание крючком. Практическая работа №23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами».
42.	Вязание крючком.
43.	Вязание крючком. Практическая работа №24 «Выполнение плотного вязания по кругу».
44.	Вязание спицами.
45.	Вязание спицами. Практическая работа № 25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».
46.	Вязание спицами.
47.	Вязание спицами. Практическая работа №26 «Разработка жаккардового узора».
48-49.	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».
50-51.	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда».
52-59.	Творческий проект «Наряд для семейного обеда».
60-68.	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

5. Лист корректировки рабочей программы

[illegible]

