

**ЧАСТНОЕ УЧЕБНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА “XXI век”**

ПРИНЯТА

Решением Педагогического совета

от 28.08.2018

Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Директор “XXI век” _____ Бушуева С. И.

28 августа 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии в 6 классе
на 2018-2019 учебный год

Москва

2018 год

Пояснительная записка

Примерная программа по направлению "Технология. Обслуживающий труд" разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Эта программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, предлагает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендует последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа составлена с учётом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в 5 классе.

Курс рассчитан на 70 часов лекционно-практических занятий в 6 классе. Базой данного курса является примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», которая разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Изучение данного курса тесно связано с такими дисциплинами, как математика, русский язык, литература, природоведение, история, изо, физика, химия.

Программа предусматривает проведение традиционных и комбинированных уроков, чтение установочных лекций, проведение лабораторных, практических занятий, обобщающих уроков, диспутов, конкурсов, викторин, экскурсий. Содержание программы "Технология. Обслуживающий труд" предусматривает изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных и профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектная деятельность.

Разделы "Кулинария" и "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" являются базовыми для программы "Технология. Обслуживающий труд" в 6 классе.

Учебный план составлен по примерному тематическому плану программы. Резервные часы использованы:

- 1) 2 часа для проведения вводного инструктажа по технике безопасности, правилам поведения в учебном кабинете и санитарно-гигиеническим требованиям;
- 2) 2 часа для углублённого изучения раздела «материаловедение» (выполнение практических работ);
- 3) 4 часа для контроля знаний учащихся по разделам учебной программы: «кулинария», "охрана труда", "материаловедение", "машиноведение", "конструирование и моделирование", "технология обработки" и защиты творческих проектов на итоговом занятии.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, серьёзное внимание уделяется соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приёмам труда с оборудованием и инструментами, а также эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. В ходе обучения учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, учатся соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.

Большой объём учебного материала предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения проектов. Эта работа требует больших затрат времени и может быть выполнена в домашней обстановке, тем самым закладываются возможности для общения и совместного творчества детей и родителей. Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и каждому из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение и будет способствовать осознанному выбору профессии.

Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, формирование представлений о технологической культуре на основе

включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; а также безопасными приёмами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; а также уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности. Особый акцент в программе сделан на использование технических средств обучения для показа современных технологий и достижений техники: видеозаписи, мультимедиапродукты, ресурсы Интернета, что является очевидным признаком соответствия современным требованиям к организации учебного процесса.

Оценка знаний и умений обучающихся.

В своей практической работе учителю важно учитывать, что одним из основных компонентов обучения является контроль качества усвоения учащимися знаний и умений. Главное его назначение состоит в том, чтобы установить степень достижения учащимися обязательного уровня технологической подготовки и получить объективную информацию о характере познавательной деятельности школьников, трудностях и типичных ошибках в их работе, а также определить обусловившие их причины и выявить эффективность организации, методов и средств обучения.

В связи с ограниченностью времени, выделенного на контроль, тесты и контрольные задания являются наиболее эффективными способами проверки и оценки знаний учащихся.

Изучение курса завершается контрольным тестом, который включает: 1) контрольные вопросы альтернативного характера, требующие ответа типа «да — нет»;

- 2) задания на различение или избирательные (выборочные), в которых дается несколько вариантов ответов (правильные, неправильные, неточные, неполные и т.п.);
- 3) задания-классификации, в которых необходимо установить соответствие между двумя видами явлений, задания, в которых пропущены слово или часть фразы;
- 4) конструктивные задания, требующие от учащегося формулировки того или иного понятия, правила;
- 5) типовые задания, условия которых позволяют применить известное правило или алгоритм решения.

Представленные задания могут быть использованы на любом этапе обучения при текущем, рубежном и итоговом контроле. Распределение заданий по разделам и темам позволяет учителю применять их на этапах закрепления, повторения и обобщения знаний. При рубежном и итоговом контроле учитель может сгруппировать задания из разных разделов, тем и различных уровней. Подбор заданий при этом может производиться как для всего класса, так и для отдельных учащихся в зависимости от их индивидуальных способностей и уровня обученности.

Результаты итогового контроля учитель может использовать и для диагностирования притязаний школьников. Зная уровень обученности учащегося, педагог проверяет его соответствие уровню сложности выбранных для выполнения заданий. Результаты выполнения заданий также позволяют учителю отслеживать индивидуальный рост знаний учащихся. Учитель, изучая обученность школьников, может сделать вывод о ходе общего развития ребенка и выбрать меры педагогического воздействия, активизирующие процесс формирования знаний и умений.

Разработанные задания можно использовать и при диагностировании знаний учащихся перед началом работы над творческими проектами, в процессе их выполнения и по завершении проектирования. Результаты диагностики позволяют учителю вносить необходимую коррекцию в организацию и руководство проектной деятельностью учащихся. Последовательное проведение контроля усвоения знаний учащимися на разных этапах обучения создает условия для активизации учебной деятельности школьников и повышения качества их технологической подготовки, что в итоге будет способствовать сознательному включению выпускников в самостоятельную жизнь.

Учебно-тематическое планирование
6 класс (70 часов)

№	Подраздел, тема	подраздел	теория	практика
	Вводное занятие. Инструктаж.	2	2	-

Кулинария		14	12	2
	• физиология питания		2	-
	• технология приготовления пищи		7	-
	• элементы этикета		1	2
	• заготовка продуктов		2	-
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		36	9	27
1	Рукоделие. Художественные ремёсла • счётная вышивка	10	4	6
2	Элементы материаловедения	4	2	2
3	Элементы машиноведения • работа на швейной машине	4	2	2
4	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	1	5
5	Технология изготовления швейных изделий	12	-	12
Технология ведения дома		2		
	• уход за одеждой и обувью		2	-
Электротехнические работы		2		
	• электромонтажные работы		2	-
Творческие, проектные работы		10	6	4
Итоговое занятие		4		
	• контроль знаний учащихся		1	3
	Итого:	70	34	36

Календарно-тематическое планирование уроков 6

класс

№ урока	Тема урока	теория	практика
1	Вводное занятие. Знакомство с программой. Оснащение урока.	1	
2	Правила поведения в учебном кабинете. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования.	1	
3	Кулинария. Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	1	
4	Блюда из молока. Молоко и его свойства. Приготовление блюд из молока.	1	
5	Рыба и морепродукты. Механическая обработка рыбы. Охрана труда.	1	
6	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Охрана труда.	1	
7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила тепловой обработки. Охрана труда.	1	
8	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Охрана труда.	1	
9	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Технология приготовления. Охрана труда.	1	
10	Элементы этикета. Сервировка стола к ужину.	1	
11	Салфетки для сервировки стола. Складывание салфеток.		1
12	Как приглашать и принимать гостей. Готовим подарки.		1
13	Физиология питания. Минеральные соли и микроэлементы.	1	
14	Роль микроэлементов в жизнедеятельности организма человека.	1	
15	Заготовка продуктов. Консервирование ягод и фруктов.	1	
16	Квашение и засолка овощей. Правила и условия хранения.	1	
17	Контроль знаний по теме: «Кулинария»		1
18	Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения.	1	
19	Распознавание натуральных волокон: хлопок, лен, шерсть, шелк. Сравнительная характеристика волокон.		1
20	Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения.	1	
21	Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Дефекты тканей. Составление коллекции тканей из натуральных волокон.		1
22	Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины. Назначение, устройство и принципы действия регуляторов длины стежка, натяжения верхней нитки, прижима лапки, передвижения ткани. Охрана труда при работе.	1	
23	Подготовка швейной машины к работе. Правила установки, замены иглы. Установка программы выполнения строчки " зигзаг ". Уход за швейной машиной. Охрана труда при работе.	1	
24	Машинные швы. Технологическая последовательность выполнения образцов швов. Охрана труда при работе.		1

25	Машинные швы. Технологическая последовательность выполнения образцов швов. Охрана труда при работе.		1
26	Контроль знаний по разделам: "Охрана труда ", " Материаловедение ", " Машиноведение ".		1

27	Конструирование и моделирование. Ассортимент изделий поясной группы. Требования, предъявляемые к изделиям.	1	
28	Разработка эскизов юбок. Подбор ткани и отделки. Составление коллекции.		1
29	Размерные признаки. Мерки и прибавки. Правила и приемы снятия мерок. Снятие мерок. Запись результатов измерений.		1
30	Расчетные формулы для построения чертежа. Построение чертежа юбки в М 1:4; в М 1:1.		1
31	Оформление чертежа. Изготовление выкройки юбки.		1
32	Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.		1
33	Технология изготовления. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал юбки на ткани с учетом припусков на обработку срезов. Охрана труда.		1
34	Обмеловка лекал. Раскрой юбки. Охрана труда.		1
35	Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя. Ручные работы. Охрана труда.		1
36	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Исправление дефектов. Охрана труда.		1
37	Осноровка срезов деталей. Подкрой пояса. Охрана труда.		1
38	Машинные работы. Стачивание вытачек. ВТО. Охрана труда.		1
39	Машинные работы. Стачивание боковых швов изделия. ВТО. Охрана труда.		1
40	Машинные работы. Обработка застежки в боковом шве. ВТО. Охрана труда.		1
41	Обработка пояса. Ручные и машинные работы. ВТО. Охрана труда.		1
42	Обработка верхнего среза юбки поясом. Технологическая последовательность обработки. Ручные и машинные работы. ВТО. Охрана труда.		1
43	Обработка нижнего среза юбки. Выбор варианта обработки низа изделия по модели. Технологическая последовательность обработки. Ручные работы. ВТО. Охрана труда.		1
44	Обработка петли на поясе, пришивание пуговицы. Контроль качества работы. Ручные и машинные работы. ВТО. Охрана труда.		1
45	Контроль знаний по темам " Конструирование и моделирование ", " Технология обработки изделия "		1
46	Рукоделие. Счётная вышивка. Историческая справка. Инструменты и материалы. Подготовка к работе. Охрана труда при работе.	1	

47	Шов «крест». Техника, приёмы и технология выполнения вышивки " крест ". Охрана труда при работе.	1	
48	Композиционное построение узоров. Отработка приёмов работы. Ручные работы. Охрана труда при работе.		1
49	Гобеленовые швы. Техника, приёмы и технология выполнения вышивки. Охрана труда при работе.	1	
50	Композиционное построение узоров. Отработка приёмов работы. Ручные работы. Охрана труда при работе.		1
51	Двусторонняя и цветная художественная гладь. Техника, приёмы и технология выполнения вышивки. Охрана труда при работе.	1	
52	Композиционное построение узоров. Отработка приёмов работы.		1
	Ручные работы. Охрана труда при работе.		
53	Ручные работы. Выполнение образцов вышивки по схеме. Охрана труда при работе.		1
54	Ручные работы. Выполнение образцов вышивки по схеме. Охрана труда при работе.		1
55	Ручные работы. Выполнение образцов вышивки по схеме. Охрана труда при работе.		1
56	Уход за одеждой. Символы на ярлыках одежды из шёлка и шерсти. Виды фурнитуры для белья. Приёмы вспарывания и пришивания фурнитуры.	1	
57	Правила ухода за обувью. Средства для ухода за обувью. Чистка кожаной обуви. Правила сушки обуви. Хранение обуви.	1	
58	Электротехника. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников и потребителей электрической энергии.	1	
59	Правила электробезопасности при эксплуатации бытовых электроприборов. Оказание первой медицинской помощи при поражении током.	1	
60	Основы проектирования. Вводное занятие. Алгоритм создания проекта.	1	
61	Организационно-подготовительный этап. Обоснование проблемы и потребности. Выбор темы проекта.	1	
62	Формирование банка идей. Подбор необходимой информации. Выбор модели, материалов, оборудования, инструментов и приспособлений.	1	
63	Определение объёма работы и составление плана её выполнения. Оформление графической части проекта.	1	
64	Технологический этап. Организация рабочего места. Выполнение технологических операций. Соблюдение условий техники безопасности и культуры труда.		1
65	Выполнение практической части проекта. Соблюдение условий техники безопасности и культуры труда.		1
66	Выполнение практической части проекта. Соблюдение условий техники безопасности и культуры труда. Внесение коррективов.		1

67	Изготовление наглядных материалов для стендовой защиты проекта.		1
68	Экономическое обоснование. Выполнение рекламного проспекта изделия.	1	
69	Заключительный этап. Оценка проделанной работы. Защита проекта.	1	
70	Итоговое занятие. Защита творческих проектов. Демонстрация готовых изделий.	1	

Учебно-методическое обеспечение.

Использованная литература.

Программа:

1. Программа общеобразовательных учреждений

"Технология" трудовое обучение 5-9 классы 2005 год.

2." Технология 5 – 11 класс " автор О. А. Кожина

Издательство " Просвещение " Москва 2005 год.

3." Технология " Рабочий вариант программы по трудовому обучению \ обслуживающий труд \ в 5 – 9 классе.

4. Технология. Сборник нормативных документов.

Федеральный компонент Государственного стандарта.

Федеральный базисный учебный план.

Издательство "Дрофа" г. Москва, 2007 год.

Учебники:

1. 6 класс "Технология " автор В.Д.Симоненко

Издательство "Вента-граф " Москва 2006 год.

Справочные пособия:

1. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ.

Трудовое обучение автор Ф.Н. Зименкова

Издательство "Педагогическое общество России "

г. Москва 2002 год

2. Технология. 6 класс (вариант для девочек): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко / авт.-сост. О.В.Павлова, Г.П Попова.- 2-е изд., стереотип.- Волгоград: Учитель, 2008 год

Материально-техническое обеспечение.

I. Комплект таблиц "Технология изготовления швейных изделий":

- классификация ручных стежков и строчек;
- классификация машинных швов; • классификация краевых швов;
- технология обработки юбки.

II. Комплект таблиц "Машиноведение":

- универсальная швейная машина бытового назначения;
- регулировки и уход за швейной машиной;
- утюг бытовой электрический;
- электробезопасность;

- техника безопасности при ручных и машинных работах. III. Комплект таблиц "Материаловедение":
- классификация текстильных волокон; • натуральные животные волокна;
- текстильные переплетения.

IV. Комплект транспарантов "Конструирование юбки"

- история юбки 1-4;
- юбка классического и спортивного стиля;
- юбка стиля "фэнтази" и прямая;
- коническая и клиньевая юбка;
- снятие мерок для построения чертежа юбки;
- основные конструкции юбок;
- построение чертежа клиньевой юбки 1-2;
- построение чертежа конической юбки 1-2;
- чертёж юбки покроя "солнце".

V. Комплект транспарантов "Моделирование юбки":

- приёмы моделирования юбок;
- цветоведение;
- моделирование конической юбки;
- коническая юбка, выполненная в технике лоскутной пластики;
- трёхцветная коническая юбка; конические юбки с оборкой и воланом;
- моделирование клиньевой юбки;
- расширение клина по линии низа;
- коническое расширение; юбка типа "годе".

VI. Комплект таблиц «Рукоделие»

- вышивка.

VII. Видеофильм "Народное искусство" студия Кварт 2008 год.

VIII. Видеофильм "Из истории русского костюма" студия Кварт 2008 год.

IX. CD-ROM "Вышивка крестом. Уроки рукоделия" ЗАО "Новый диск" 2007г.

X. CD-ROM "Текстильное творчество" ЗАО "Новый диск" 2007 год.

XI. CD-ROM "Женское рукоделие.Энциклопедия." ООО "Меридиан" 2003 год.

Информационно-техническое обеспечение.

1. Машина швейная бытовая универсал:

- Brother – 5 шт.

- Janome - 1 шт.
- Jaguar Fantasy – 1 шт.

2. Машина швейная бытовая "оверлог":

- Brother – 1 шт.

3. Утюг электрический бытовой:

- Braun – 2 шт.

4. Графопроектор

Требования к уровню подготовки обучающихся.

В результате прохождения программного материала и изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

знать/понимать

- иметь представление о способах получения, хранения, поиска информации; источниках и носителях информации;
- знать санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами; правила мытья посуды;
- знать общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока, способы его хранения и технологию приготовления молочных блюд;
- знать общие сведения о пищевой ценности рыбы, методы определения качества морепродуктов, технологию кулинарной обработки рыбы;
- знать виды жаренья продуктов; посуду и инвентарь для жаренья; способы определения готовности блюд и правила подачи блюд к столу;
- знать правила варки крупяных каш, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий; способы приготовления теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- знать виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;
- знать правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

уметь

- уметь осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии; • уметь работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- уметь работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду;
- уметь оценивать качество готовых блюд; подавать их к столу;
- уметь проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий, приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

- уметь сервировать стол к ужину, принимать гостей; *использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни* для:
- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов в домашних условиях;
- соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни, выпечки и кондитерских изделий;
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате прохождения программного материала и изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен: *знать/понимать*

- знать основы семейного уюта, традиционные и семейные праздники;
- знать способы получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей из этих волокон, свойства волокон, нитей, тканей, саржевое и атласное переплетение нитей в тканях;
- знать устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- знать эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью, материалы и отделки, основные конструкции юбок, правила снятия мерок, приёмы моделирования юбок;
- знать правила подготовки ткани к раскрою, технологическую последовательность обработки юбки, технологию выполнения соединительных швов;
- знать основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- иметь представление чистки, стирки, сушки швейных изделий из натуральных и искусственных волокон;
- иметь представление единства стиля костюма, причёски, косметики, интерьера;
- иметь представление условий труда и требований к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей;

уметь

- уметь определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

- уметь регулировать качество машинной строчки, подбирать и устанавливать иглу, определять неполадки швейной машины, чистить и смазывать машину;
- уметь подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиневой юбок, моделировать чертежи и подготавливать выкройки к раскрою;
- уметь готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать изделие;
- уметь подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали, проводить примерку, устранять дефекты, выполнять готовую отделку и определять качество готового изделия, пришивать фурнитуру;
- уметь выполнять на швейной машине швы обработки срезов и соединения деталей изделия;
- подбирать нитки и иглы для вышивки, заправлять ткань в пальцы, выполнять простейшие ручные швы;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий. В результате прохождения программного материала и изучения раздела "Технология ведения дома" ученик должен:

уметь

- уметь соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью.