

Ростовская область, Октябрьский район, посёлок Новоперсиановка
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 68

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 68
приказ от 31 августа № 87
_____Л.М.Верзакова
МП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

на 2020-2021 учебный год

Основное общее образование 6 класс

Количество часов: - 69 часов

**УМК: Симоненко Д.В., Хохлова М.В., Самородский П.С., Сеницына
Н.В.М.: Вентана-Граф, 2012.**

Учитель: Гарбузова Надежда Петровна

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса

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

Личностными результатами обучения технологии учащихся основной школы являются:

- ♦ сформированность личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе Л1;
- ♦ самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков Л2;
- ♦ мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода Л3;
- ♦ готовность к выбору индивидуальной траектории будущей образовательной и профессиональной деятельности, в соответствии с собственными интересами и возможностями, и потребностями общества Л4;
- ♦ развитие теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления Л5;
- ♦ развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности Л6;
- ♦ толерантное осознание, готовность и способность вести диалог с другими людьми, находить общие цели для их достижений Л7;
- ♦ проявление бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам, приобретение опыта природоохранной деятельности Л8;
- ♦ формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры, воспитание патриота своей Родины Л9.

Метапредметными результатами обучения технологии в основной школе являются:

- ♦ умение адекватно оценивать себя, свои способности; видеть связь между затраченными усилиями и достигнутыми результатами Р1;
- ♦ умение самостоятельно определять способы решения учебных, творческих, исследовательских и социальных задач на основе заданных алгоритмов Р2;
- ♦ формирование умений продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом, планировать и выполнять совместную коллективную работу, корректировать результаты совместной деятельности Р3;
- ♦ владение навыками исследовательской и проектной деятельности, определение целей и задач, планирование деятельности, построение доказательств в отношении выдвинутых гипотез, моделирование технических объектов, разработка и изготовление творческих работ, формулирование выводов, представление и защита результатов исследования в заданном формате Р4;
- ♦ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личную, общественно значимую и потребительскую стоимость Р5;
- ♦ овладение нормами и правилами культуры труда на рабочем месте и правилами безопасности при выполнении различных технологических процессов Р6.

Предметными результатами обучения технологии в основной школе являются:

В познавательной сфере:

- ♦ владение базовыми понятиями и терминологией, объяснять их с позиций явлений социальной действительности П1;
- ♦ опыт использования полученных знаний и умений при планировании и освоении технологических процессов при обработке конструкционных материалов П2;
- ♦ подбор материалов, инструментов, оснастки, оборудования в соответствии с технологической, технической и графической документацией П3;
- ♦ подбор естественных и искусственных материалов для практических и проектных работ П4;
- ♦ владение способами научной организации труда при выполнении лабораторных, практических, исследовательских и проектных работ П5;
- ♦ применение межпредметных и внутрипредметных связей в процессе разработки технологических процессов и проектно-исследовательских работ П6.

В ценностно-мотивационной сфере:

- ◆ умение ориентироваться в мире нравственных, социальных и эстетических ценностей, в будущем активного участника процессов модернизации различных сторон общественной жизни П7;
- ◆ уважение ценностей иных культур и мировоззрения П8;
- ◆ осознание своей роли в решении глобальных проблем современности П9;
- ◆ оценивание своих способностей и готовности к труду в конкретной предметной или предпринимательской деятельности П10;
- ◆ осознание ответственности за здоровый образ жизни, качество результатов труда, экономии материалов, сохранение экологии П11.

В трудовой сфере:

- ◆ знание моральных и правовых норм, относящихся к трудовой деятельности, готовность к их исполнению П12;
- ◆ понимание роли трудовой деятельности в развитии общества и личности П13;
- ◆ умение планировать процесс труда, технологический процесс с учетом характера объекта труда и применяемых технологий П14;
- ◆ выполнять подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов П15;
- ◆ проектирование и составление графической документации, последовательности технологических операций с учетом разрабатываемого объекта труда или проекта П16;
- ◆ участие в проектной деятельности, владение приемами исследовательской деятельности П17;
- ◆ соблюдение культуры труда, трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасности работ, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены П18;
- ◆ умение самостоятельно выполнять отбор информации с использованием различных источников информационных технологий, для презентации результатов практической и проектной деятельности П19;
- ◆ умение самостоятельно или с помощью справочной литературы выполнять контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов П20.

В физиолого-психологической сфере:

- ◆ сочетание образного и логического мышления в процессе трудовой, проектной и исследовательской деятельности П21;
- ◆ развитие моторики, координации и точности движений рук при выполнении различных технологических операций, при работе с ручными и механизированными инструментами, механизмами и станками П22.

В эстетической сфере:

- ◆ умение эстетически и рационально оснастить рабочее место, с учетом требований эргономики и научной организации труда П23;
- ◆ умение проектировать разрабатываемое изделие или проект, с учетом требований дизайна, эргономики и эстетики;
- ◆ разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда П24.

В коммуникативной сфере:

- ◆ знания о конструктивном взаимодействии людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением П25;
- ◆ умение использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной и социальной информации П26;
- ◆ умение работать в коллективе при выполнении практических и проектных работ, с учетом общности интересов и возможностей всех участников трудового коллектива П27;
- ◆ умение публично отстаивать свою точку зрения, выполнять презентацию и защиту проекта изделия, продукта труда или услуги П28.

Содержание учебного предмета «Технология»

Вводное занятие-7

Основные теоретические сведения.

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практически е работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Интерьер жилого дома

Основные 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 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.

Лабораторно-практические и практически е работы.

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

Комнатные растения в интерьере квартиры

Основные теоретические сведения.

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений 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, декоративно цветущие 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 практически е работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Кулинария-17

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения.

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 доброкачественности 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения.

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

Основные 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.

Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Основные теоретические сведения.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. 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.

Создание изделий из текстильных материалов-27

Элементы материаловедения

Основные 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.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения.

устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Конструирование и моделирование рабочей одежды

Основные 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).

Основные 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

Технология изготовления рабочей одежды

Основные теоретические сведения

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с 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: при соединении мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение 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. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Художественные ремесла-17

Вязание крючком

Основные 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 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 вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

Основные теоретические сведения.

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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Основные теоретические сведения

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

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».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Тематическое планирование учебного предмета «Технология» 6 класс.

№	Наименование разделов	Всего часов
1	Введение. Интерьер жилого дома.	7
2	Кулинария	17
3	Создание изделий из текстильных материалов.	27
4	Художественные ремёсла.	17
5	Всего	69

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Наименование раздела программы, тема урока	Кол-во часов	Дата проведения
I	Введение. Интерьер жилого дома.	7	
1	Планировка жилого дома	1	02.09.20
2	Интерьер жилого дома	1	03.09
3	Комнатные растения в интерьере квартиры	1	09.09
4	Разновидности комнатных растений	1	10.09
5	Технология выращивания комнатных растений	1	16.09
6	Перевалка (пересадка) комнатных растений	1	17.09
7	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	1	23.09
II	Кулинария	17	
8	Технология первичной обработки рыбы	1	24.09
9	Определение свежести рыбы	1	30.09
10	Технология приготовления блюд из рыбы	1	01.10
11	Определение качества термической обработки рыбных блюд	1	07.10
12	Нерыбные продукты моря и технология приготовления из них	1	08.10
13	Приготовление блюд из морепродуктов	1	14.10

14	Технология первичной обработки из мяса	1	15.10
15	Определение доброкачественного мяса и мясных продуктов	1	21.10
16	Технология приготовления блюд из мяса	1	22.10
17	Определение качества мясных блюд	1	05.11
18	Технология приготовления блюд из птицы	1	11.11
19	Приготовление блюд из птицы	1	12.11
20	Технология приготовления первичных блюд	1	18.11
21	Приготовление заправочного супа	1	19.11
22	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1	25.11
23	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1	26.11
24	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1	02.12
III	Создание изделий из текстильных материалов	27	
25	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1	03.12
26	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	1	09.12
27	Снятие мерок и построение чертежей швейного изделия	1	10.12
28	Моделирование плечевой одежды	1	16.12
29	Подготовка выкройки к раскрою	1	17.12
30	Раскрой плечевой одежды	1	23.12
31	Раскрой швейного изделия	1	24.12
32	Технология дублирования деталей	1	13.01.21
33	Ручные работы	1	14.01
34	Изготовление образцов ручных швов	1	20.01
35	Работа на швейной машине	1	21.01
36	Устранение дефектов машинной строчки	1	27.01

37	Приспособления к швейной машине	1	28.01
38	Виды машинных операций	1	03.02
39	Технология обработки мелких деталей	1	04.02
40	Обработка мелких деталей	1	10.02
41	Подготовка и проведение примерки изделия	1	11.02
42	Технология обработки срезов и плечевых швов, нижних срезов рукавов	1	17.02
43	Обработка срезов	1	18.02
44	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1	24.02
45	Обработка горловины	1	25.02
46	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой	1	03.03
47	Обработка боковых срезов и отрезного изделия	1	04.03
48	Технология обработки нижнего среза изделия.	1	10.03
49	Обработка изделия	1	11.03
50	Окончательная отделка изделия.	1	17.03
51	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	1	18.03
IV	Художественные ремёсла	17	
52	Материалы и инструменты для вязания	1	31.03
53	Основные виды петель при вязании крючком	1	01.04
54	Вязание полотна	1	07.04
55	Образцы вывязывания полотна	1	08.04
56	Вязание по кругу	1	14.04
57	Вязание квадрата	1	15.04
58	Вязание шестиугольника	1	21.04

59	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1	22.04
60	Кромочные петли	1	28.04
61	Лицевые петли	1	29.04
62	Изнаночные петли	1	05.05
63	Вязание цветных узоров	1	06.05
64	. Создание с помощью компьютера схем для вязания.	1	12.05
65	«Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1	13.05
66	Чехол для телефона	1	19.05
67	Ажурные салфетки	1	20.05
68	Ажурные салфетки	1	26.05
69	Защита творческого проекта	1	27.05
	ИТОГО	69	

«Рассмотрено»	«Согласовано»
Протокол заседания методического объединения учителей гуманитарного цикла № 1 МБОУ СОШ № 68 от «28» августа 2020г. Руководитель МО школы: _____ / _____ / (подпись) (расшифровка подписи)	Заместитель директора школы по УВР МБОУ СОШ № 68 _____ / _____ / (подпись) (расшифровка подписи) «31» августа 2020г.

