

Рабочая программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2008 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю. Л. Хотунцев. Для проведения занятий по образовательной области «Технология» базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5-7х классах еженедельно отводится 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели, всего 68 часов.

Настоящая программа по технологии, для 6 классов, составлена на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология», созданной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Программа раскрывает цели и содержание общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта.

Требования к уровню подготовки учащихся.

Знать /понимать

- ✓ основные технологические понятия;
- ✓ назначение и технологические свойства материалов;
- ✓ виды неполадок в работе швейной машины;
- ✓ виды, приёмы и последовательность выполнения технологических операций;
- ✓ назначение различных швейных изделий;

- ✓ представление о моделировании;
- ✓ какие требования предъявляются к одежде;
- ✓ влияние способов обработки на пищевую ценность продукта;
- ✓ санитарно-гигиенические требования к помещению кухни;
- ✓ требования к обработке пищевых продуктов;
- ✓ материалы, инструменты и принадлежности для плетения;
- ✓ виды плетения, условные обозначения на схемах плетения;
- ✓ иметь представление о правилах ведения домашнего хозяйства;
- ✓ иметь представление о доме как архитектурном сооружении;
- ✓ о строительных материалах;
- ✓ основные функции жилища;
- ✓ знать элементы оформления интерьера, окон;
- ✓ основные правила организации пространства квартиры;
- ✓ правила безопасной работы с электрооборудованием;
- ✓ рационально организовывать рабочее место;
- ✓ находить необходимую информацию в различных источниках;
- ✓ составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий или получения продукта;
- ✓ выбирать инструменты, приспособления, оборудование для выполнения работ;
- ✓ соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами и оборудованием;

- ✓ осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия;
- ✓ снимать мерки с фигуры человека;
- ✓ определять доброкачественность пищевых продуктов по внешнему виду;
- ✓ составлять меню ужина;
- ✓ строить чертёж выкройки плечевого изделия;
- ✓ выполнять раскрой деталей изделия;
- ✓ выполнять обработку и соединение деталей обрабатываемого изделия;
выполнять влажно-тепловую обработку изделия.

Формы организации учебного процесса: практические, лабораторные, групповые, индивидуальные, фронтальные.

Формы контроля ЗУН: опрос, беседа, тестирование, наблюдение.

Содержание тем учебного курса.

Технология - это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создаёт новый рукотворный мир.

Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определённым характеристикам.

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

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является: формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессионального самоопределения в условиях рынка труда.

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов.

Программа по технологии для изучения в 6 классах включает разделы: "Вводное занятие"(2ч.), **«Технология обработки пищевых продуктов» (Кулинария)(16ч.)**, "Черчение"(6ч.), **»Культура дома»(12ч.)**, "Технология изготовления швейных изделий" (основы материаловедения, конструирование швейных изделий, машиноведение)(32ч.).

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение материала связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

При изучении раздела **«Технология обработки пищевых продуктов»** обучающиеся знакомятся с правилами обработки и хранения различных видов продуктов, учатся определять доброкачественность блюд и продуктов, знакомятся с пищевой ценностью продуктов питания, значением минеральных веществ, правилами рационального и здорового питания; правилами этикета.

В разделе "Черчение" учащиеся изучают шрифты, выполняют простейшие геометрические построения.

Раздел **«Конструирование швейных изделий»** дает представление о моделировании и характеристику различных видов силуэтов, знакомит с правилами снятия мерок с фигуры человека; знакомит с построением чертёжей швейных изделий.

Раздел **«Материаловедение»** дает представление о составе тканей и способах их производства.

Раздел **«Технология изготовления одежды»** дает представление о видах, приёмах и последовательности выполнения технологических операций для изготовления швейного изделия.

Раздел **«Машиноведение»** дает представление об уходе за швейной машиной: чистка, смазка.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и экономическим требованиям.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет расширить политехнический кругозор учащихся, раскрыть свои индивидуальные возможности.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ

6 КЛАСС

Дата проведения 6а,6б,6в	№.№ уроков	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	Вид контроля измерители	Элементы дополнительного содержания	Домашнее задание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
. 1я.н.,09.	1-2	Вводное занятие. ПТБ и СГТ в кабинете технологии. Цели профессионального самоопределения.	2	Лекция	Цели и задачи курса. Соблюдение правил ТБ и санитарно гигиенических требований	Знать правила ТБ. Уметь соблюдать правила ТБ	Опрос по правилам ТБ	ОБЖ	Повторить Общие правила ТБ
Кулинария (16 часов)									
. 2я.н.09	3-4	Физиология питания. ПР «Составление и расчет стоимости меню, обеспечивающего суточную потребность организма минеральными солями и микроэлементами	2	Комбинированный	Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная потребность в солях. Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.	Знать значение питания для человека, роль и значение минеральных солей. Уметь работать с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах; рассчитывать суточную	Практическая работа «Определение суточной потребности минеральных веществ.»	Дефицит микро Элементов в региона ОБЖ	Составить кроссворд из названий минеральных солей и микроэлементов

						потребность минеральных солей			
. 3я.н.09.	5-6	ПТБ. Молоко и кисломолочные продукты. ПР «Кипячение молока. Приготовление каш.»	2	Комбинированный	Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока Условия и сроки хранения. Значение и ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур. ТБ при выполнении кулинарных работ.	Знать виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно гигиенические требования к помещению кухни. Уметь определять качество молока	кресворд	Молоко в национальной кухне	Сообщение «Это удивительное молоко»
. 4я.н.09	7-8	Молоко и кисломолочные продукты. ПР. «Приготовление творожной запеканки»	2	Комбинированный					
. 1я.н.10	9-10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Составление технологической карты приготовления блюда из круп»	2	Комбинированный	Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых. Технология приготовления блюда «Макароны с сыром»	Знать технологию приготовления блюда. Уметь приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Практическая работа «Составление технологической карты приготовления		

							блюда из круп»		
3я.н.10.	11-12	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	Комбинированный	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы. Санитарные требования к помещению, посуде, инвентарю; к первичной и тепловой обработке рыбы. Технология разделки и приготовления блюд из рыбы				
4я.н.10	13-14	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа Экономическое обоснование «Расчет себестоимости блюда»	2	Комбинированный	Значение изделий из теста в питании человека. Первичная обработка муки, виды теста, изделия из него. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки. Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компота, киселей разной консистенции	Знать технологию выпечки блинчиков и приготовления компота. Уметь приготавливать блюда из жидкого теста, а также сладких напитков (компота, киселя)	Практическая работа Экономическое обоснование «Расчет себестоимости блюда»	Блюда национальной кухни	Приготовить рецепты блинчиков
	15-16	Приготовле-	2	Комбини-	Расчет количества и	Знать расчет	Практич	Домаш-	Любимый

5я.н.10		ние обеда в походных условиях. Практическая работа «Расчет количества и состава продуктов для похода»		рованный	состава продуктов для похода, обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарной безопасности и гигиены. Кухонный и столовый инвентарь для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды, способы обеззараживания воды. Приготовление пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности, экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.	количества и состава продуктов для похода и условия их сохранения. Уметь соблюдать правила гигиены, санитарии, пожарной безопасности; обеззараживать воду из природных истоков; освоить технологию приготовления обеда в походных условиях	еская работа «Расчет количества и состава продуктов для похода»	ние фильтры	походный рецепт
1я.н.11	17-18	Заготовка продуктов. Практическая работа «Сушка трав и специй»	2	Комбинированный	Значение заготовки овощей и фруктов на зиму. Процессы, происходящие при сушке.. Условия и сроки хранения. Приемы заготовки продуктов на зиму. Технология сушки укропа	Знать способы заготовки продуктов на зиму. Уметь заготавливать специи способом сушки.	Пр. работа «Сушка трав и специй»	Роль капусты в питании предков	Подготовить рецепт блюда с использованием квашеной капусты
Черчение (6 часов)									
2я.н.11	19-20	Шрифты, ПР.»Выполнение	2	Изучение нового	Параметры чертежного шрифта, конструкции про-	Уметь правильно использовать	Устные и практиче		Выполнить размер

		шрифта по данному размеру»		материала	писных и строчных букв	шрифт при оформлении чертежей	ские упражнения		шрифта 10
4я.н.11	21-22	Правила нанесения размеров на чертежах. ПР «Выполнение чертежа «плоской» детали с нанесением размеров»	2	Комбинированный	Нанесение размеров, выполнение чертежа плоской детали	Знать правила нанесения размеров на чертеже; Алгоритм построения чертежа плоской детали	Графическая работа		Дочертить изображения детали и нанести размеры
	23-24	Простейшие геометрические построения. ПР «Выполнение простейших геометрических построений»	2	Комбинированный	Повтор пройденного в 5 классе. Правила нанесения размеров на чертеже, оформление формата, нанесение чертежного шрифта, типы линий	Уметь правильно выполнять простейшие чертежи в тетради или на листе формата	Графическая работа		Продолжение работы
Культура дома (12 часов)									
.	25-26	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера».	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений помещения. Эскиз интерьера	Знать экологические требования к жилищу. Уметь определять композицию, пропорцию в современном интерьере; выбирать способы графического отображения объекта или процесс	Эскиз	Квартира Как экосистема	Эскиз и домашний интерьер
	27-28	Освещение в интерьере. Роль	2	Комбинированный	Знакомство с освещением в интерьере жилого дома	Знать Виды светильников.	Практикум	ОБЖ	

		освещения в интерьере.				Уметь Подбирать светильники в зависимости от высоты потолков, цвета стен, расположения и стиля мебели			
29-30	ПТБ Понятие об электрическом токе. Электрические схемы. Профессии, связанные с оборудованием различных предприятий и направлений деятельности	2	Комбинированный	Общие понятия об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электро энергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ -	Знать правила электробезопасности. Уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током; соблюдать правила ТБ	Опрос	Востребованность профессии. ОБЖ	Закрепить изученный материал, подготовиться к практической работе	
31-32	Практическая работа «Подключение проводов к вилке»	2	Комбинированный	Чтение схем электрических цепей, включающих электромагнитные устройства. Организация рабочего места, подключение проводов к вилке. Оказание первой помощи при поражении электрическим током	Знать условные графические изображения элементов электрических цепей на электрических схемах. Уметь подключать провода к вилке	Проверка сборки устройства	Модели из деталей электроконструктора		
33-34	Бытовые электроприборы. «Определение расхода и стоимости	2		Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор	Знать правила эксплуатации бытовых электроприборов			Найти технические характеристики и современной	

		электроэнергии домашних электроприборов». Профессии, связанные с оборудованием различных предприятий и направлений деятельности			бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии	Уметь рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов			бытовой техники.
	35-36	Гигиена жилища. «Генеральная уборка кабинета технологии»	2	Комбинированный	Гигиена жилого дома. Повседневная и генеральная уборка помещений				
Технология изготовления швейных изделий (32 часа)									
	37-38	Гигиена человека. Виды косметических средств, Гигиенические требования к одежде.	2	Комбинированный	История возникновения макияжа, правила использования средств косметики,	Знать и уметь нанесения и снятия макияжа, масок, выполнение макияжа	Беседа с использованием проблемных вопросов		Подготовит сообщение: -из истории косметики; -как ухаживать за кожей лица; -косметические средства
	39-40	Подбор косметических средств в гармонии со стилем одежды, Формирование вкуса в одежде.	2	Комбинированный	Единство стиля костюма, причёски, косметики				Написать мини-сочинение «Надо ли быть красивым»
	41-42	Классификация фигур человека. Понятие о типовой фигуре	2	Комбинированный	1. Из истории одежды. 2. Силуэт. 3. Осанка	Привитие эстетического вкуса	Карточки-задания		Зарисовать силуэты у себя в тетрадах и подписать.

	43-44	Натуральные волокна животного происхождения. ПР «Сравнение волокон шерсти и натурального шелка». Профессии, в ткацком производстве.	2	Лабораторно-практическая работа	Натуральные волокна животного происхождения (шерсть, шелк, пух). Получение нитей из этих волокон. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевое и атласное переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте. Дефекты тканей. Характеристика свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей	Знать способы получения натуральных волокон животного происхождения, свойства натуральных волокон. Уметь выполнять саржевое и атласное переплетения	Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения»	Эксклюзивные волокна животного происхождения	Закончить работу, составить коллекцию образцов тканей
	45-46	ПТБ. Иглы и регуляторы швейной машины. ПР «Подбор и установка машинной иглы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани». Профессии, связанные с оборудованием.	2	Комбинированный	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. ТБ при выполнении работ	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины; Уметь регулировать качество машинной строчки; соблюдать правила ТБ. определять неполадки	Практическая работа «Установка машинной иглы»	Промышленные швейные машины	Установка машинной иглы в домашних условиях
	47-48	Машинные швы.		Комбинир	Классификация машинных	Знать	Пр.	Совреме	Нарисовать

		Классификация краевых швов. Пр. работа «Выполнение образцов краевых швов	2	ованный	швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.	назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины; Уметь выполнять краевые швы, рисовать схемы краевых швов, выполнять ВТО	работа «Выполнение образцов краевых швов»	нные технологии обработки и краев	схемы краевых швов.
	49-50	Уход за швейной машиной. Отработка строчки. Виды передач	2	Комбинированный	Правила ухода (чистка, смазка); инструменты и приспособления, применяемые при чистке и смазке. Виды передач, зубчатые передачи. Условные и графические обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. Чтение кинематической схемы. Правила ТБ	Знать условные обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. Уметь ухаживать за швейной машиной; читать кинематическую схему; соблюдать правила ТБ	Контрольная работа Опрос	Сложные механизмы	
4я.н.м.	51-52	Лоскутное шитье Приёмы и технология лоскутного шитья. Пр. раб. «Изгот. схемы лоскут. блока»	2	Усвоение новых знаний	Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута Приёмы и технология лоскутного шитья. Элементы декоративных решений.	Знать основу лоскутной техники. Уметь подбирать ткань по цвету, текстуре.	Кроссворд Пр. раб. «Изготовление шаблонов»	Пэчворк	Приготовить варианты лоскутных блоков сборки
5я.н.мар	53-54	Композиционное и		Ком-	Разработка эскиза изделия	Знать основы	Практиче	Компо-	Приготовить

		цветовое решение в лоскутном шитье Практическая работа «Выполнение эскиза прихватки»	2	бини- рован- ный. Прак- тикум	с учетом композиционных решений. Колоритное решение рисунка. Подбор материалов и инструментов. представление о композиционном и цветовом решении изделия; научить изготавливать и пользоваться шаблонами для раскроя элементов орнамента	композиции; гамму красок. Уметь выполнять эскиз с учетом композиционн о решения; работать с шаблоном	ские работы «Выполн ение эскиза прихватк и»;	зицион- ная за- виси- мость. Виды перевода рисунка на ткань	ткань, краски, резерв. Продолжить работу
1я.н.апр	55-56	Лоскутное шитье. Техника «из отдельных полос» Прак. раб. «Разработка схемы»	2	Прак- тикум	Технологическая последовательность изготовления изделия. Особенности выполнения лоскутного шитья в технике из полос. Способы и технологии выполнения рисунка.	Знать технологическую последовательность изготовления изделия. Уметь изготовить изделие в технике «из отдельных полос»	Самоконт роль	Лоскутное шитье в народных промыслах народов России	Продолжить работу
3я.н.апр	57-58	Оформление и защита готового изделия	2	Ком- бини- рован- ный	Виды и способы оформления готового изделия. Реклама. Защита готового изделия	Знать способы оформления изделия. Уметь рекламировать и защищать готовое изделие	Оценка	Разновидности рекламы	Оценка изделия родителями
4я.н.апр	59-60	Конструирование и моделирование поясного изделия		комбинир ованный.	мерки необходимые для чертежа футболки;	уметь снимать мерки необходимые	Практиче ская работа		

		Футболки. ПР «Снятие мерок и построение чертежа футболки». Возможности личности в профессиональной деятельности закройщика.	2		расчет для построения чертежа футболки; чертеж футболки	для чертежашорт;уметь выполнять расчет для построения чертежа футболки; уметь выполнять чертеж женских футболки			
1я.н.мая	61-62	Технология изготовления футболки. ПР «подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки футболки, обмеловка и раскрой ткани»	2	Урок изучения нового.	Правила подготовки ткани к раскрою. Экономная раскладка, обмеловка.	Знать правила подготовки ткани к раскрою, правила раскладки выкройки.	Практическая работа"Раскрой изделия."	Особенности раскроя ворсовых тканей.	
2я.н.мая	63-64	Технология изготовления футболки	2		План изготовления изделия.				
3я.н.мая	65-66	Пошив футболки	2		Изготовление изделия.		Изготовление шорт		
4я.н.мая	67-68	Влажно-тепловая обработка изделия. Анализ профессии в швейном производстве	2			Знать правила влажно-тепловой обработки.	Влажно-тепловая обработка.		
		Итого	68						