

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Косинская средняя общеобразовательная школа»

«Принято»
на заседании ШМО учителей
творческого цикла
руководитель

ШМО
Л.И. Федосеева


Протокол № 1
от « 28 » августа 2019 г.

«Согласовано»
заместитель директора
по учебной работе


Е.А. Модина

« 29 » августа 2019 г.

«Утверждаю»
директор школы


Н.Н. Караева

Приказ № 305-ПД
от « 29 » 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология (девушки)
6 класс

Составитель:
Митюкова Светлана Алексеевна
учитель технологии

с. Коса 2019г.

Пояснительная записка

Программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Закона «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный компонент Государственных Образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) образования (Приложение к приказу Минобрнауки России от 5 марта 2004 года № 1089).
3. Примерные программы основного и среднего (полного) общего образования. по технологии для 5 класса «Технология» 2013 г.
4. Федеральный базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (от 09.03.2004 года № 1312)
5. Учебный план общеобразовательных учреждений, внедряющих ГОС ООО.
6. Учебно-методический комплект “Технология” для 6 класса авторов О.А. Кожиной, С.Э. Маркуцкой (2013 г.), рекомендованный Министерством образования и науки РФ.

Программа разработана на основе авторской программы О.А.Кожиной, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой соответствующей Федеральному компоненту государственного стандарта общего образования и допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации.

В разделе кулинария представлена рецептура блюд из «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год». Составители: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С

1. **Общая характеристика учебного предмета**

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир материальной культуры. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применять в практической деятельности полученные знания.

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

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

При изучении курса технологии часы отводятся на практическую деятельность и на теоретическую. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ, также защиты проекта.

По окончании курса технологии в 6 классе основной школы учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного

оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства. Знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности

Место предмета в учебном плане

В основной школе учебный предмет «Технология» изучается в 6 классе, на ступени основного общего образования в рамках инвариантной части учебного плана предметной области «Технология» в объёме 2 часа в неделю, 68 часов в год .

1. Ценностные ориентиры (цели и задачи)

Инвариантными образовательными **целями** технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются:

- формирование у учащихся технологической грамотности;
- технологической культуры;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- культуры труда;
- этики деловых межличностных отношений;
- развитие творческой созидательной деятельности;
- подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в современном обществе.

К **задачам** учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений,

- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда,
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

II. Планируемые результаты освоения предмета «Технология»

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология.

Обслуживающий труд, обеспечивает достижение следующих результатов.

1. Личностные результаты

- 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;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

1. Предметные результаты

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- 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 измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

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 или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников 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 изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения 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 нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- 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.
- развитие глазомера

- развитие осязания, вкуса, обоняния

1. Метапредметные результаты

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование 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;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Тематический план

№	Содержание программы, разделов	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	3
3	Кулинария	18
4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 4.1 Технология обработки ткани 4.2 Художественные ремесла	36 24 12
6	Технология ведения домашнего хозяйства. 6.1 Интерьер жилых помещений 6.2 Обычаи, традиции, правила поведения	10 6 4
итого		68

Содержание программы

Вводное занятие 1 час

Раздел 1. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (3ч) Основные компоненты проекта. Этапы проектной деятельности. Использование компьютера при выполнении проекта.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (36 ч.)

Технология обработки ткани (22 ч)

Элементы материаловедения (2 ч.)

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительная характеристика свойств х/б, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Элементы машиноведения (2 ч.)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»). Регулировка качества машинной строчки путем устройства и принципа действия регуляторов изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машине.

Конструирование и моделирование плечевых швейных изделий (8 часов)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к футболке. Ткани и отделки, применяемые для изготовления футболок. Мерки необходимые для построения основы чертежа футболки с цельнокроеным рукавом. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани. Последовательность построения чертежа основы футболки

Выбор модели плечевого изделия. Расчетные формулы. Построение чертежа основы футболки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину. Расчетные формулы. Способы моделирования футболки. Форма, силуэт, стиль. Выбор модели. Моделирование.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа футболки в масштабе 1:4 и в натуральную величину.
3. Выбор модели футболки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование футболки и выбранного фасона
5. Подготовка выкройки плечевого изделия.

Технология изготовления плечевых швейных изделий (10 часов)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Технология обработки горловины. Технология обработки рукава и низа изделия. Особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей.. Контроль качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и ВТО изделия.

Технология художественных ремесел (14 час)

История вышивки. Знакомство с основными видами вышивки. Составление и подбор рисунка для вышивания. Аппликация.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона .
2. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Раздел 2. Кулинария (18ч)

Оборудование кухни. Правила хорошего тона (4)

Физиология питания (2 ч.)

Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч.)

Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч.)

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов (2 ч.)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд.

Проект «здоровый ужин для всей семьи» (4 час)

Раздел 3. Технология ведения дома (10 часа)

Эстетика и экология жилища .Технология ухода за жилым помещением. Освещение жилого помещения

Местные обычаи приема гостей, традиции, правила поведения.

Календарно-тематическое планирование

№ п\п	Наименование раздела.	Тема урока	Кол- во час	Элементы содержания.	Практическа я работа.
1	Вводное занятие. Технология в жизни человека и общества		1	Ознакомление с основными разделами программы обучения. Распределение общественных обязанностей между учениками.	
2-4	Основы проектирования	Основные правила проектирования.	3		
5-6	Создание изделий их текстильных и поделочных	Ткани из натуральных волокон, их свойства. Смесовые ткани. Трикотаж.		Ткани из волокон натурального происхождения. Свойства	

	материалов (36 час) Технология обработки ткани(24 час)		2	тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий.	
7-8		Распознавание тканей из натуральных волокон. Виды швейных бытовых машин.	2	Лабораторно-практическая работа	
9-10		Группы плечевой и поясной одежды. Выбор темы проекта, планирование работы над проектом	2	Работа над проектом «футболка с цельнокроеным рукавом с логотипом»	
11-12		Основы конструирования. Снятие мерок.	2	Основные правила снятия мерок с фигуры человека. Мерки, необходимые для построения чертежа футболки	
13-14		Чертеж выкройки футболки с цельнокроеным рукавом в М: 1:4	2	Чертеж выкройки с учетом требований.	

		Моделирование изделия			
15- 16		Чертеж выкройки футболки с цельнокроеным рукавом в М: 1:1	2		
17- 18		Подготовка ткани к раскрою. Раскрой деталей изделия.	2	Подготовка ткани к раскрою, устранение дефектов	
19- 20		Сметывание деталей изделия. Примерка изделия.	2	Соединение деталей футболки сметочным швом. Примерка изделия, устранение неполадок.	
21- 22		Технология обработки горловины. Обработка горловины обтачкой	2	Обработка горловины потайной обтачкой. Технология выполнения.	
23- 26		Обработка деталей кроя изделия. Стачивание деталей футболки	4	Работа на швейной машине. Правила техники безопасности при работе.	
27-		Окончательная отделка изделия.	2	Презентация проекта «	

28		Презентация проекта		футболка с логотипом».	
29-30	Художественные ремесла (12 час)	История вышивки. Выбор материалов для вышивания Составление и подбор рисунка для вышивания. Композиция.	2		
31-32		Ручные декоративные швы: Тамбурный шов, петельный шов, стебельчатый шов. Вышивание пасмой и шнуром	2		Выполнение композиции с использованием данных швов
33-34		История вышивания гладью. Прямые стежки, косые стежки, узоры.	2	Технология выполнения основных стежков вышивки гладью.	Выполнение образцов
35-38		Практическая работа: вышивка односторонней гладью	4		
39-40		Аппликация.	2	Технология выполнения клеевой аппликации	

		Выполнение клеевой аппликации			
41- 42	Кулинария.(18) Технология	Кухня. Интерьер кухни. Оборудование кухни.	2		
43- 44		Гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание.	2	Планирование рационального питания. Пищевые продукты, как источник белков, жиров, углеводов, минеральных солей. Суточная потребность.	Работа с таблицами по составу и количеству различных продуктов. Определение суточного количества и состава продуктов.
45- 46		Правила подачи блюд. Составление меню здорового ужина.	2	Правила поведения за столом. Сервировка стола Основные правила правильной подачи блюд. Составление меню ужина	Складывание салфеток для украшения стола

				для всей семьи.	
47- 48		Молоко и молочные продукты.	2	Молочные продукты, технология их получения. Условия хранения молока и молочных продуктов. Блюда из молока и молочных продуктов.	
49- 50		Крупы и блюда из них	2	Требования к качеству круп. Механическая обработка круп.	Приготовление биточков из манной крупы
51- 52		Каши.	2	Правила приготовления каш. Виды каш по консистенции.	Приготовление «боярской каши» (на сухом молоке).
53- 54		Макаронные изделия и блюда из них	2	Кулинарная обработка продуктов. Познакомить с видами макаронных изделий, правилами варки, технологией приготовления	Приготовление макаронной запеканки

				блюд. Причины увеличения и объема при варке.	
55-56		Рыба и морепродукты. Приготовление блюда из рыбы	2	Правила хранения рыбы в холодильнике. Технологическая последовательность механической обработки рыбы. Виды тепловой обработки рыбы.	приготовление запеченной рыбы с картофелем по-русски
57-58		Проект «Здоровый ужин для всей семьи»	2	Приготовление блюд по составленному меню. Защита проекта.	
59-60	Технология ведения домашнего хозяйства. (10) Интерьер жилых помещений (6)	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение.	2	Основные качества интерьера, его особенности. Как организовать хорошее освещение для занятий и работы в быту в разных зонах помещения. Материалы для квартиры.	Определение стилей изделия.

61-64		Проект «Оформление детской комнаты»	4		
65-66	Обычаи, традиции, правила поведения (4)	Убранство жилых помещений. Местные обычаи приема гостей	2	Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности, где проживает семья. Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений. Национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи. Правила поведения за столом.	

67- 68		Хорошие манеры. Особенности поведения в общественных местах	2	Правила поведения в общественных местах. Отношения между старшими и младшими членами семьи. Национальные праздники и обряды. Национальная одежда.	
-----------	--	---	---	--	--