

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 6 классов разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования Лангепасского городского муниципального автономного общеобразовательного учреждения «СОШ № 1» на 2020-2021 уч.год, с учётом Примерной программы по технологии и «Технология» (обслуживающий труд). О.А.Кожина, С.Э. Ма ркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2016 год).

Рабочая программа ориентирована на учебники Технология. Обслуживающий труд . 6 класс. Кожина О.А. , М.: Дрофа - 2016

Согласно учебному плану на изучение технология в 6 классе отводится 70 часов, 2 часа в неделю.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

1. в осмысление российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
2. формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
3. формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 4) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
5. формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
6. развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера .
7. осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

Метапредметные результаты:

1. у умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
2. умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
3. умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
4. умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
5. владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
6. умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
7. умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и

познавательных задач;

8. навыки смыслового чтения;

9. умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

10. умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11. формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ–компетенции);

12. формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты изучения «Технологии»

1. осознание роли техники и технологий для развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

2. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3. овладение средствами и формами графического отображения объектов;

4. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ;

6. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Содержание учебного предмета

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 ч.)

1. Элементы материаловедения (2ч.)

Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон, нитей, тканей животного происхождения. Переплетения нитей в тканях. Дефекты ткани

2. Элементы машиноведения (4 ч.)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Машинная игла. Подбор толщины и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8ч.)

Виды поясной одежды. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4. Построение основы чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели. Моделирование юбки, выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

4. Технология изготовления поясного изделия (14ч.)

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных, контрольных линий, точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание, сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Первая примерка, исправление дефектов кроя, подгонка изделия по фигуре. Вторая примерка. Стачивание деталей изделия. Способы обработки пояса, застежек. Обработка низа изделия. ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

5. Рукоделие. Художественные ремесла (14ч.)

А). Лоскутное шитьё (8ч.)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в искусстве народов ханты и манси. Симметрия и асимметрия в композиции. Способы лоскутного шитья. Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой. Использование подкладочных материалов. Влажно-тепловая обработка лоскутного изделия.

Б). Свободная роспись по ткани (6ч.)

Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения росписи. Выполнение композиций. Зарисовка природных мотивов. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции в технике свободной росписи по ткани.

Технология ведения дома (2ч.)

Уход за одеждой и обувью.

Современные средства ухода за бельем, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Ремонт одежды декоративными заплатками. Способы ремонта одежды у народов севера. Влажная уборка дома.

Кулинария (14ч.)

1. Физиология питания. (2ч.)

Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей для организма человека. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека.

2. Технология приготовления пищи. (10ч.)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч.)

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Условия, сроки хранения. Первичная обработка молока. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Приготовление кефира, творога в домашних условиях.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч.)

Понятия о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы. Первичная и тепловая обработка рыбы. Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч.)

Виды круп и Макаронных изделий, правила их варки. Технология приготовления блюд из бобовых. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях (2ч.).

Обеспечение сохранности продуктов. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Расчет количества состава и стоимости продуктов для похода.

3. Заготовка продуктов. (2ч.)

Процессы, происходящие при солении и квашении. Условия и сроки хранения. Первичная обработка овощей перед засолкой. Засолка огурцов или помидоров.

Творческие, проектные работы (10ч.)

Обоснование возникшей проблемы и потребности. Определение конкретной идеи и её формулирование. Выявление основных параметров и ограничений. Разработка идей, вариантов. Анализ идей и выбор оптимального варианта. Исследование, выявление традиций, истории, тенденций. Составление схемы. Выбор материалов. Коррекция.

Календарно-тематическое планирование

Номер урока	Тема раздела (модуля) и уроков	Кол-во часов	Сроки
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		
1-2	Элементы материаловедения. П.р. Исследование волокнистого состава хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей .	2	01 .09 б 02 .09 в 07 .09а
3-4	Элементы машиноведения. П.р. Регулирование качества машинной строчки.	2	08 .09 б 09 .09 в 14 .09а
5-6	Неполадки в работе швейной машины. П.р. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	2	15 .09 б 16 .09 в 21 .09а
7-8	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. П.р. Снятия мерок для построения чертежа .	2	22 .09 б 23 .09 в 28 .09а
9-10	Особенности конструирования и моделирования швейных изделий у народов севера. П.р. Построение чертежа клинчатой юбки в масштабе 1:4.	2	29 .09 б 30 .09 в 05 .10а
11-12	Выбор модели юбки. П.р . Моделирование юбки.	2	06 .10 б 07 .10 в 12 .10а
	Подготовка выкройки к раскрою.		13 .10 б

13-14	П.р. Построение основы клиневой юбки в натуральную величину.	2	14 .10в 19 .10а
15-16	Особенности раскладки выкройки на ткани. П.р. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.	2	20 .10б 21 .10в 02.11 а
17-18	Обработка деталей кроя. П.р. Прокладывание контурных и контрольных линий.	2	03 .11б 05 .11в 09 .11а
19-20	Подготовка юбки к примерке П.р . Скалывание и сметывание деталей кроя.	2	10 .11б 11 .11в 16 .11а
21-22	Первая примерка. П.р. Исправление дефектов кроя, подгон по фигуре.	2	17 .11б 18 .11в 23 .11а
23-24	Вторая примерка. П.р. Стачивание деталей изделия.	2	24 .11б 25 .11в 30 .11а
25-26	Обработка вытачек и складок. П.р. Обработка верхнего среза юбки.	2	01 .12б 02 .12в 07 .12а
27-28	Контроль и оценка качества готового изделия. П.р. Обработка низа изделия. ВТО изделия.	2	08 .12б 09 .12в 14 .12а
2	Рукоделие, художественные ремесла		
20-30	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Лоскутные изделия народов севера. П.р. Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья.	2	15 .12б 16 .12в 21 .12а
31-32	Способы лоскутного шитья. П.р. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, изготовление шаблонов из картона.	2	22 .12б 23 .12в 11.01 а
33-34	Технология соединения деталей между собой. П.р. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.	2	12 .01б 13 .01в 18 .01а
35-36	Использование подкладочных материалов. П.р. Влажно-тепловая обработка лоскутного изделия.	2	19 .01б 20 .01в 25 .01а
	Художественные особенности свободной росписи тканей.		26 .01б

37-38	П.р. Приемы выполнения свободной росписи.	2	27 .01в 0 1.02 а
39-40	Выполнение композиций. П.р. Зарисовка природных мотивов. Подбор тканей и красителей.	2	02 .02б 03 .02в 08 .02а
41-42	Свободная роспись с применением солевого раствора. П.р. Создание композиции в технике свободной росписи по ткани.	2	09 .02б 10 .02в 1 5 . 02 а
3	Технология ведения дома		
43-44	Современные средства ухода за бельем, одеждой и обувью. П.р. Ремонт одежды декоративными заплатками.	2	16 .02б 17 .02в 2 2 . 02 а
4	Кулинария		
45-46	Физиология питания. Значение солей для организма человека.	2	22 .02б 24 .02в 01 . 0 3 а
47-48	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Блюда народов севера. П.р. Приготовление молочного супа или каши.	2	02 .0 3 б 03 .0 3 в 05 . 0 3 а
49-50	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. П.р. Приготовление блюда из творога.	2	09 .0 3 б 10 .0 3 в 1 5 . 0 3 а
51-52	Понятия о пищевой ценности рыбы. Рыбные блюда народов севера. П.р. Блюда из вареной и жареной рыбы.	2	16 .0 3 б 17 .0 3 в 2 9 . 0 3 а
53-54	Возможности кулинарного использования нерыбных продуктов моря. П.р. Приготовление салата из морской капусты.	2	30 .0 3 б 3 1 .0 3 в 0 5 . 0 4 а
55-56	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. П.р. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.	2	06 .0 4 б 07 .0 4 в 12 . 0 4 а
57-58	Приготовление обеда в походных условиях. П.р. Расчет количества состава и стоимости продуктов для похода.	2	13 .0 4 б 14 .0 4 в 1 9 . 0 4 а
59-60	Заготовка продуктов.	2	20 .0 4 б 21 .0 4 в

	П.р. Засолка огурцов или помидоров.		26.04а
5	Творческие, проектные работы		
61-62	Обоснование возникшей проблемы и потребности. П.р. Разработка и анализ идей, выбор оптимального варианта.	2	27.04б 28.04в 03.05а
63-64	Исследование, выявление традиций, истории, тенденций. П.р. Составление схемы. Выбор материалов. Коррекция.	2	04.05б 05.05в 10.05а
65-66	Выбор инструментов, приспособлений, оборудования. П.р. Последовательность изготовления изделия.	2	11.05б 12.05в 17.05а
67-68	Контроль качества. Экономическое обоснование. П.р. Разработка рекламного проекта изделия.	2	18.05б 19.05в 24.05а
69-70	Оформление проекта. Самооценка.	2	25.05б 26.05в 31.05а
Итого:	70 часов		