

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №19

<p>«Согласовано» Заместитель и.о. директора по УР -----Т.М.Останний</p>	<p>«Утверждаю» И.о. директора МБОУ СОШ №19 -----А.С.Козлов Приказ № 99 от «28» августа 2017г.</p>
---	---

**рабочая программа
по учебному предмету
«Технология»**

**для 6 класса ФГОС ООО
на 2017 – 2018 учебный год
Количество часов: 70 часов; в неделю 2 ч**

Составитель программы:

**Хачатурян Любовь Владимировна
учитель технологии
высшей квалификационной технологии**

х. Северо – Восточные Сады

2017

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2012 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» для 6 класса

К концу учебного года учащиеся должны научиться:

- о пищевых продуктах, как источниках белков, жиров, углеводов, минеральных солей и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- виды макаронных изделий, правила варки блюд из макаронных изделий;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- зерновые культуры, ассортимент продуктов из них, способы их приготовления;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
- основные свойства натуральных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединительных швов и краевых швов, технологию их выполнения;
- регуляторы швейной машины, устройство и правила установки швейной иглы;

виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски; экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

виды соединения и элементы в электрических цепях, правила электрической безопасности и эксплуатации бытовых электроприборов; основные качества интерьера, его особенности;

традиционные виды рукоделия – вязание, инструменты и приспособления, узоры;

историю создания изделий из лоскута и технику пэчворка.

Учащиеся получат возможность научиться:

оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

работать по технологическим картам;

приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;

приготавливать жидкое тесто и блюда из него (блинчики, блины, оладьи)

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;

соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;

выполнять машинные швы: стачные (, двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

выполнять штопку швейных изделий;

работать с электроприборами;

подбирать спицы и нитки в зависимости от изделия.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Календарно-тематическое планирование 6-й класс.

№ п/п	тема, содержание урока	количество о часов	программа	
			план	факт
1	<p>Кулинария. Общие сведения о питании и приготовлении пищи.. Урок - беседа. Планирование рационального питания. Пищевые продукты, как источник белков, жиров, углеводов, минеральных солей. Суточная потребность. Методы сохранения при кулинарной обработке. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.</p>	2		
2	<p>Блюда из молока. Молоко и его свойство. Урок комбинированный. Кулинарная обработка продуктов. Значение и виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав, условия и сроки хранения.</p>	2		
3	<p>Изделия из жидкого теста. Блины, оладьи, блинчики. Урок комбинированный. Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ.</p>	2		
4	<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Урок комбинированный. Кулинарная обработка продуктов. Познакомить с видами макаронных изделий, правилами варки, технологией приготовления блюд. Причины увеличения и объема при варке.</p>	2		
5	<p>Сладкие блюда и напитки. Урок комбинированный. Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном</p>	2		

	обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептuru сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук)			
6	Материаловедение Натуральные волокна животного происхождения. Урок комбинированный. Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных и шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых тканей.	2		
7	Ткацкие переплетения. Дефекты тканей. Лицевая и изнаночные стороны ткани Урок комбинированный. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей. Основные свойства. Текстильные дефекты тканей.	2		
8	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы. Урок комбинированный. Регуляторы длины стежка, регулятор натяжения верхней (игольной) нити, регулятор натяжения нижней (челночной) нити. Причины возникновения дефектов машинной строчки. Устранение дефектов плохой строчки.	2		
9	Уход за швейной машиной. Урок комбинированный. Правильный уход за швейной машиной инструменты и приспособления для	2		

	чистки и смазки швейной машины.			
10	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Машинные швы Урок комбинированный. Познакомить с технологией и техническими условиями выполнения соединительных и краевых швов.	2		
11	Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Уход за обувью. Урок комбинированный. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Выбор и использование современных средств ухода за обувью.	2		
12	Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры. Урок комбинированный. Ознакомить с понятием «фурнитура» и ее видами, выполнить пришивание одежной фурнитуры –пуговиц, кнопок, крючков, цепочки-вешалки.	2		
13	Интерьер жилого дома Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение. Урок комбинированный. Основные качества интерьера, его особенности. Как организовать хорошее освещение для занятий и работы в быту в разных зонах помещения. Материалы для квартиры.	2		
14	Гигиена жилища. Урок комбинированный.	2		

	Принципы научной организации труда, грамотной организации, об экономии времени. Виды и правила уборки в доме, инструменты и приспособления для уборки.			
15	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Подготовка к вышивке <i>Инструменты и материалы.</i> <i>Ассортимент изделий, подбор ниток и игл для работы. Организация рабочего места. Правила ТБ и БТ при работе.</i>	2		
15 - 16	Счетные швы. Творческий проект «изготовление паспарту» в технике счетной вышивке Урок комбинированный. Познакомить с основными приемами. Правила ТБ и БТ при работе.	2 2		
17	Защита проекта	2		

18	Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки) Одежда и требование к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки Урок комбинированный. История моды. Понятия силуэт и стиль. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Требования предъявляемые к одежде.. Правила снятия мерок, их условные обозначения.	2		
19 - 20	Конструирование юбки в м:1;4,	2		

	Урок комбинированный. Формулы расчетов для построения чертежей юбок разных видов (коническая, клиньевая, прямая). Последовательность построения чертежа.	2		
21	Моделирование юбок. Урок комбинированный. Детали юбок. Способы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек.	2		
22 - 23	Выполнение образцов поузловой обработки Урок комбинированный. Сметывание вытачек, обработка застежки и пояса	2 2		
24	Раскройные работы Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой изделия. Урок комбинированный. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правилами раскладки выкроек на ткани, раскрою. Правилами БТ.	2		
25	Технологическая последовательность прямой юбки Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к первой примерке. Урок комбинированный. Перенос линий выкройки на детали кроя. Технология соединения деталей в швейных изделиях для первой примерки.	2		
26	Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий. Урок комбинированный. Последовательность проведения примерки. Выявление и устранение дефектов.	2		
27	Проект Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.	2		

	<p>Основные компоненты проекта. Аналитический анализ. Урок комбинированный. азработка проблемы, постановка цели и задачи. Дизайн –анализ как способ исследования изделия. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.</p>			
28	<p>Технологический этап. Урок комбинированный. Текстовый редактор. Простейшие графические программы. Интернет. Создание презентации проекта.</p>	2.		
29 - 30	<p>Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Урок комбинированный. Обработка и соединения деталей кроя поясного изделия.</p>	2 2		
31 - 32	<p>Последовательность обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Виды отделки швейных изделий.</p> <p>Урок комбинированный. Обработки верхнего и нижнего среза изделия. отделки поясного изделия.</p>	2 2		
33	<p>Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Безопасность труда при ВТО.</p>	2		

	Контроль и оценка качества изделия. Урок комбинированный. Особенности влажно-тепловой обработки. Правила БТ при ВТО. Правила контроля и проверка качества.			
34 - 35	Контроль этап проекта. Защита проекта Урок комбинированный. Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	4		