

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР
МОУ «СОШ Коминтерн»
И.В. Кудряшова Кудряшова И.В.
30.08.2018



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ п. Коминтерн»
Т.И. Гончарова Гончарова Т.И.
Приказ № 256 от 30.08. 2018 г.

Рабочая программа
по учебному предмету «технология»
для обучающихся 6 класса
МОУ «СОШ п. Коминтерн»
(базовый уровень)
на 2018/2019 учебный год

Составитель:
Головчанская Галина Анатольевна,
учитель высшей квалификационной
категории

Пояснительная записка

Рабочая программа по информатике ориентирована на учащихся 6 класса и составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО); требованиями к результатам освоения основной образовательной программы (личностным, метапредметным, предметным); основными подходами к развитию и формированию универсальных учебных действий (УУД) для основного общего образования; основной образовательной программы основного общего образования МОУ «СОШ п. Коминтерн»; авторской программы для основной школы по учебному предмету «технология» (Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н.В. Сеница, П.С. Самородский. М.: Вентана – Граф, 2014).

Программа рассчитана на 70 часов в год из расчёта 2 часа в неделю.

Программа ориентирована на использование учебника по технологии для 6 класса: «Технология» Н.В.Сеница, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко, О.В. Яковенко - М.: Вентана – Граф, 2014

Результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

- проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- ознакомление с установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

Метапредметные результаты

- самостоятельная организация и выполнение работы по созданию изделия;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств тканей, материалов и областей их применения;
- ознакомление с методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологий;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе тканей, материалов и проектировании объекта труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- разработка вариантов рекламы выполнения объекта труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 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;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

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.

Основное содержание учебного предмета

<i>Раздел</i> Основное содержание по темам	Количество часов
<p>Технологии домашнего хозяйства</p> <p>Тема «Интерьер жилого дома»</p> <p>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.</p> <p>Интерьер жилого дома. 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</p> <p>Тема «Комнатные растения в интерьере»</p> <p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер</p>	2 часа
<p>Технологии обработки конструкционных материалов</p> <p>Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»</p> <p>Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины.</p> <p>Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта</p> <p>Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов»</p> <p>Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь.</p> <p>Понятие о современных токарных станках</p> <p>Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»</p> <p>Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.</p> <p>Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.</p> <p>Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.</p> <p>Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем</p>	20 часов
<p>Создание изделий из текстильных материалов</p> <p>Тема «Свойства текстильных материалов»</p> <p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон</p>	20 часов

<p>Тема «Конструирование швейных изделий»</p> <p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p> <p>Тема «Моделирование одежды»</p> <p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму</p> <p>Тема «Швейная машина»</p> <p>Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки</p> <p>Тема «Технология изготовления швейных изделий»</p> <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной</p> <p>Тема «Художественные ремёсла»</p> <p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.</p> <p>Основные виды петель для вязания 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	
<p>Кулинария</p> <p>Тема «Блюда из круп и макаронных изделий»</p>	<p>10 часов</p>

<p>Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p> <p>Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»</p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд</p> <p>Тема «Блюда из мяса и птицы»</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.</p> <p>Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу</p> <p>Тема «Первые блюда»</p> <p>Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.</p> <p>Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p> <p>Тема «Блюда из яиц»</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд</p> <p>Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола»</p> <p>Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности</p>	
<p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p> <p><i>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»</i></p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.</p> <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	16 часов
<p>Резерв</p>	2 часа

Календарно – тематическое планирование

Дата			№ урока	Тема урока	Корректировка
план	план	факт			
I триместр – 24 урока					
Технология домашнего хозяйства. Технология творческой и опытнической деятельности. (4 часа)					
07.09	08.09		1.	Вводный инструктаж по ТБ. Интерьер жилого дома	
07.09	08.09		2.	Комнатные растения в интерьере	
14.09	15.09		3.	Планирование и оформление этапов творческого проекта «Интерьер жилого дома»	
14.09	15.09		4.	Подготовка к защите и защита проекта	
Технологии обработки конструкционных материалов. Технология творческой и опытнической деятельности. (24 часа)					
21.09	22.09		5.	Заготовка древесины, её пороки и выбор для изготовления изделия	
21.09	22.09		6.	Заготовка древесины, её пороки и выбор для изготовления изделия	
28.09	29.09		7.	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий	
28.09	29.09		8.	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий	
05.10	06.10		9.	Конструирование и моделирование изделий из древесины	
05.10	06.10		10.	Конструирование и моделирование изделий из древесины	
12.10	13.10		11.	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины	
12.10	13.10		12.	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины	
19.10	20.10		13.	Технология точения древесины на токарном станке	
19.10	20.10		14.	Технология точения древесины на токарном станке	
26.10	27.10		15.	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	
26.10	27.10		16.	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	
09.11	10.11		17.	Проектирование изделий из металлического проката	
09.11	10.11		18.	Проектирование изделий из металлического проката	
16.11	17.11		19.	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой	
16.11	17.11		20.	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой	
23.11	24.11		21.	Рубка металлических заготовок зубилом	
23.11	24.11		22.	Рубка металлических заготовок зубилом	
II триместр – 22 урока					
30.11	01.12		23.	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	
30.11	01.12		24.	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	
07.12	08.12		25.	Планирование и оформление этапов творческого проекта по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов».	
07.12	08.12		26.	Изготовление спроектированного изделия	
14.12	15.12		27.	Изготовление спроектированного изделия	
14.12	15.12		28.	Подготовка к защите и защита проекта	
Создание изделий из текстильных материалов. Технология творческой и опытнической деятельности. (24 часа)					

21.12	22.12		29.	Свойства текстильных материалов из химических волокон	
21.12	22.12		30.	Свойства текстильных материалов из химических волокон	
11.01	12.01		31.	Конструирование швейного изделия	
11.01	12.01		32.	Конструирование швейного изделия	
18.01	19.01		33.	Моделирование плечевой одежды	
18.01	19.01		34.	Моделирование плечевой одежды	
25.01	26.01		35.	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой	
25.01	26.01		36.	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой	
01.02	02.02		37.	Ручные работы	
01.02	02.02		38.	Ручные работы	
08.02	09.02		39.	Швейные машинные работы	
08.02	09.02		40.	Швейные машинные работы	
15.02	16.02		41.	Подготовка и проведение примерки	
15.02	16.02		42.	Подготовка и проведение примерки	
22.02			43.	Технология изготовления швейных изделий.	
22.02			44.	Технология изготовления швейных изделий.	
III триместр – 24 урока					
01.03	02.03		45.	Вязание крючком	
01.03	02.03		46.	Вязание крючком	
08.03	09.03		47.	Вязание на спицах	
08.03	09.03		48.	Вязание на спицах	
15.03	16.03		49.	Планирование и оформление этапов творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	
15.03	16.03		50.	Изготовление спроектированного изделия	
22.03	23.03		51.	Изготовление спроектированного изделия	
22.03	23.03		52.	Подготовка к защите и защита проекта	
Кулинария. Технология творческой и опытнической деятельности. (16 часов)					
05.04	06.04		53.	Блюда из круп и макаронных изделий	
05.04	06.04		54.	Блюда из круп и макаронных изделий	
12.04	13.04		55.	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	
12.04	13.04		56.	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	
19.04	20.04		57.	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	
19.04	20.04		58.	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	
26.04	27.04		59.	Технология приготовления первых блюд (супов)	
26.04	27.04		60.	Технология приготовления первых блюд (супов)	
03.05	04.05		61.	Приготовление обеда	
03.05	04.05		62.	Предметы для сервировки стола	
10.05	11.05		63.	Планирование этапов творческого проекта по разделу «Кулинария»	
10.05	11.05		64.	Изготовление спроектированного изделия	
17.05	18.05		65.	Изготовление спроектированного изделия	
17.05	18.05		66.	Подготовка к защите творческого проекта	
24.05	25.05		67.	Подготовка к защите творческого проекта	
24.05	25.05		68.	Защита проекта	