

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Омутинская средняя общеобразовательная школа № 2

РАССМОТРЕНО:

на заседании ШМО учителей
ОБЖ, ИЗО, технологии, музыки,
физической культуры.


Руководитель ШМО

 О.Г. Михалёва

Протокол № 1 от 25 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:


Заместитель директора по УВР

 - Е.Н.Яковлева

26 августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ ОСОШ № 2

 А.Б. Комарова

Приказ № 90-од от 27 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

ДЛЯ 6 «А», 6 «Б», 6 «В» КЛАССОВ

НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

Составитель: учитель технологии Меркель Тамара Дмитриевна

I.Планируемые результаты учебного предмета.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно - полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

-формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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 в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- 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:

- 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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Раздел «Технология растениеводства»

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- 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:

- 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.

Учащиеся должны знать/понимать:

- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Основы проектирования
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах; виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов: крест, набор, роспись, счетная гладь
- Правила ухода за готовой вышивкой
- Элементы материаловедения, виды волокон, их свойства;
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- Элементы машиноведения, принцип работы швейной ручной машины;
- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;

- Основы конструирования ночной сорочки;
 - Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
 - Понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования изделия, правила подготовки выкройки к раскрою;
 - Основы кулинарии, физиологии питания;
 - Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
 - Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
 - Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
 - Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
 - Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
 - Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- Учащиеся должны уметь:
- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
 - При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
 - Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
 - Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
 - Выполнять элементарные операции на ручной швейной машине;
 - Читать и строить чертёж сорочки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
 - Проводить технологическую обработку узлов и деталей сорочки;
 - Вносить модельные линии в конструкцию сорочки;
 - Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
 - Чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой, накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета

II. Содержание программы учебного курса (68 часов, 2 часа в неделю)

Раздел: Эстетика пришкольного участка (осень) 8 часов.

Тема: Вводное занятие. Повторения инструктажа.

Тема: Двулетники 1 час. Изучения растений которые относятся к двулетним, просмотр презентации.

Тема: Двулетники - разнообразие форм и окраски 1 час. Работа с учебником, записи в тетради, формы и окраски двулетников.

Тема: Условия выращивания двулетников 1 час. Изучение в какой год идет посев двулетников заполнение таблицы.

Тема: Условия выращивания двулетников 1 час. Работа с учебником, составление схем.

Тема: Анютины глазки, колокольчик, маргаритка, гвоздика, мальва. Просмотр презентаций, работа с карточками, записать в тетради характеристики цветов.

Тема: Условия выращивания цветов 1 час. Беседа с ребятами что они знают о цветах, запись в тетради под диктовку.

Тема: Уборка урожая моркови, капусты, свеклы 1 час. Работа на участке, сбор урожая.

Раздел: Кулинария 10 часов.

Тема: Минеральные соли и микроэлементы 1 час. Записи в тетради, составление таблицы.

Тема: Блюда из молока, круп и макаронных изделий 1 час. Работа с книгой, записать в тетрадь. Технология приготовления.

Тема: Технология приготовления блюда из молока 1 час. Работа в кабинете кулинарии, способ приготовления манной каши.

Тема: Блюда из рыбы и рыбных продуктов моря 1 час. Записать в тетрадь. Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и рыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Тема: Технология приготовления блюд 1 час. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема: блюда из мяса 1 час. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Тема: Технология приготовления блюд 1 час. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема: Сервировка стола к обеду 1 час. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.

Тема: Элементы этикета 1 час. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Рукоделие.

Тема: Вязание крючком 1 час. Просмотр презентации, краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде.

Тема: Материалы и инструменты для вязания. 1 час. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании.

Тема: Основные виды петель при вязании крючком 1 час. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Тема: Вывязывание полотна 1 час.

Тема: Вязание петель с накидами. 1 час. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями

Тема: Вязание по кругу. 1 час.

Тема: Выполнение «Бабушкин квадрат». 1 час.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Элементы материаловедения 2 часа

Тема: Работа с шерстяными и шелковыми тканями. 1 час. Просмотр наглядного материала, работа с учебниками, запись в тетради свойства волокон.

Тема: Волокнами животного происхождения и их свойствами 1 час. Выполнения лабораторной работы. Определения волокон животного происхождения.

Раздел: Элементы машиноведения 4 часа.

Тема: Устройство машинной иглы. 1 час. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой.

Тема: Неполадки в работе швейной машины 1 час. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петлящие сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам.

Тема: Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки 1 час. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Тема: Устранение дефектов машинной строчки. 1 час. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Раздел: Конструирование и моделирование плечевого изделия 7 часов.

Тема: Конструирование и моделирование плечевого изделия. Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. Записываем понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.

Тема: Снятие мерок плечевого изделия. 1 час. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды

Тема: Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4. 1 час. Построение чертежа основы плечевого изделия

Тема: Особенности моделирования плечевого изделия. 1 час. Выбор модели плечевого изделия для проектной работы.

Тема: Моделирование изделия выбранного фасона. 1 час. Работа с моделированием изделия.

Тема: Построение чертежа выкройки в натуральную величину 1 час. Работа с построением чертежа.

Тема: Подготовка выкройки к раскрою. 1 час. Работа с выкройками.

Раздел: Технология изготовления плечевого изделия 15 часов.

Тема: Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. 1 час. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Тема: Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. 1 час. Работа с тканью и выкройкой.

Тема: Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. 1 час. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Тема: Способы обработки изделия в Обработка деталей кроя. 1 час. Обработка изделия от осыпания.

Тема: Скалывание и смётывание деталей кроя. 1 час. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Тема: Правила ТБ ВТО. 1 час. Запись в тетради правила техники безопасности при работе с швейной машиной.

Тема: Обработка выреза горловины обтачной. 1 час. Работа со швейной машиной и изделием.

Тема: Проведение примерки, 1 час. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды

Тема: Выявление и устранение дефектов. 1 час. Устранение дефектов после примерки.

Тема: Стачивание деталей 1 час. . Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Тема: Выполнение отделочных работ. 1 час. Обработка низа изделия сметывания.

Тема: Обработка низа изделия. 1 час. Обработка низа изделия на машинке.

Тема: Проведение примерки 1 час. Примерка изделия, устранения дефектов.

Тема: Влажно-тепловая обработка изделия. 1 час. Работаем с утюгом, обработка изделия.

Тема: Контроль качества и оценка изделия. 1 час. Контроль изделия на оценку.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Гигиена девушки. Косметика. 2 часа.

Тема: Гигиена девушки. 1 час. Просмотр презентации, работа с карточками.

Тема: Косметика. 1 час. Нанесения макияжа, работа с волосами, причёски для школы.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Эстетика пришкольного участка (весна) 10 часов.

Тема: Перекопка грядок 1 час. Инструктаж, работа на участке.

Тема: Перекопка грядок 1 час. Работа на участке.

Тема: Обустройство цветников 1 час. Перекопка цветников, сбор ботвы.

Тема: Бордюры. 1 час. Работа с бордюрами, побелка. Работа с учебниками.

Тема: Болезни цветочных культур и их источники 1 час. Просмотр презентации.

Тема: Средства защиты от болезней растений 1 час. Работа с учебниками, записать в тетради первую помощь от болезней растений.

Тема: Цветы. Розы 1 час. Просмотр презентации. Записать виды роз.

Тема: Уроки агротехники. 1 час. Работа с карточками, запись определений.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел/Модуль	Кол-во часов
1	Кулинария	10
2	Технология обработки ткани	22
3	Технология ведения домашнего хозяйства	
	А) гигиена девочки	2
	Б) вязание крючком	8
	В) интерьер жилого дома	2
4	Технология с/х	18
5	Проект	6
6	Современное производство и профессиональное самоопределение	-
	ИТОГО	68