Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Черемшанская средняя общеобразовательная школа -

Филиал Неволинская основная общеобразовательная школа

с. Неволина, Ишимский район, Тюменская область

**РАССМОТРЕНО СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

|  |  |
| --- | --- |
| на заседании МО  протокол №\_\_\_\_\_  от\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г.  Руководитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_Мастерских А.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |

Заведующая филиалом

Неволинская ООШ

­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_А.Н.Колосова

\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. Приказ №\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному предмету «Технология» 6 класс

на 2016-2017 учебный год

Составитель: Алдабергенова К.Н.

с. Неволина

2016г

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии с федеральным компонентом государственных образовательных стандартов основного общего образования по технологии (Приказ Министерства образования РФ от 05.03.2004 года № 1089) , с учетом программы курса технологии для 6 класса образовательных учреждений под редакцией Симоненко В. Д. – Издательство М:.«Просвещение» 2010г.

**Общая характеристика учебного предмета**

Технологическое образование в 6 классе играет важную роль с точки зрения личностного развития и социализации учащихся, приобщения их к национальным и мировым культурным традициям. Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихсяна основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

**Место предмета в учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 272 час для обязательного изучения технологии на ступени основного общего образования. Согласно базисному учебному плану филиала МАОУ Черемшанская СОШ -Неволинская ООШ на изучение технологии в 2016 – 2017 учебном году в 6 классе отводится 2 часа в неделю (68 часов за год).

**Цель курса:**

* формирование представлений о технологической культуре производства,
* развитие культуры труда подрастающих поколений,
* становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений,
* воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачи курса:**

* **освоение** технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* **формирование** представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **овладение** необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* **развитие** у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **формирование** у обучающихся опыта самостоятельной проектной исследовательской деятельности;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **воспитание** гражданских и патриотических качеств личности;
* **развитие** основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* **развитие** значения здорового питания для сохранения свое­го здоровья

Рабочая программа, с целью возможностей образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Планируемые результаты**

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

*В психофизической сфере*

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
* умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Регулятивные УУД:***   * принятие учебной цели; * выбор способов деятельности; * планирование организации контроля труда; * организация рабочего места; * выполнение правил гигиены   учебного труда. | ***Познавательные УУД:***   * сравнение; * анализ; * систематизация; * мыслительный эксперимент; * практическая работа; * усвоение информации с помощью компьютера; * работа со справочной литературой; * работа с дополнительной литературой | ***Коммуникативные УУД:***   * умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. * умение выделять главное из прочитанного; * слушать и слышать собеседника, учителя; * задавать вопросы на понимание, обобщение | ***Личностные УУД:***   * самопознание; * самооценка; * личная ответственность; * адекватное реагирование на трудности |

***Методы формирования УУД***

Средствами предмета «Технология» реализуются коммуникативные, результативные, личностные и познавательные универсальные учебные действия (УУД), через следующие методы:метод проектов, исследовательский метод, метод создания проблемной ситуации, дискуссии,игра, метод «мозгового штурма», коллективно-творческие дела (КТД), информационно-компьютерные технологии (ИКТ), здоровьесберегающие технологии и др. Приоритетными из них являются проблемные методы, главный из которых – проектный. Данные методы формирования УУД определяют эффективность образовательного процесса, в частности усвоение знаний и умений; формирование образа мира и основных видов компетенций учащегося, в том числе социальной и личностной компетентности.

Методы воспитания качеств личности

Для реализации данной программы используются следующие методы воспитания качеств личности: метод создания воспитывающих ситуаций, рассказ, беседа, убеждение, лекция, диспут, метод примера, упражнение (приучение), эмоциональное воздействие, поощрение, одобрение, требование, переключение на другие виды деятельности, методы контроля, самоконтроля и самооценки в воспитании. В результате применения данных методов воспитания у учащихся сформировываются основы мировоззрения, умения оценивать события, происходящие в нашей стране и за рубежом; происходит усвоение ими норм морали, знание и соблюдение законов, в том числе правил для учащихся; общественная активность, коллективизм, участие в ученическом самоуправлении; инициатива и самодеятельность воспитанников; эстетическое и физическое развитие.

**Учебный методический комплект:**

1. Программа под редакцией Ю.Л. Хотунцов, В.Д. Симоненко. Издательство «Просвещение» 2010г.
2. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2006. 240 стр., с ил.
3. Учебник для учащихся 6 класса сельских общеобразовательных учреждений. Под редакцией В.Д. Симоненко. – 2 – е издание, с уточн., - М.: Вентана – Граф, 2004. 240 стр., с ил.
4. Элементы материаловедения; Технология обработки ткани. Ю.В Крупская. - М.: Вентана – Граф, 2004.
5. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 6класс, М: «Вентана-Граф», 2014г.

**Тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название раздела | **Кол-во часов по рабочей программе** | **Контрольные работы** | **Практические работы** |
| Растениеводство | 16 |  | 14 |
| Технологии домашнего хозяйства | 2 |  | 2 |
| Кулинария | 12 | 1 | 12 |
| Творческий проект | 4 |  | 4 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 28 | 1 | 20 |
| Художественные ремёсла | 6 |  | 4 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **68** | **2** | **56** |

**Содержание изучаемого курса**

**растениеводство – 14 часов**

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Характеристика основных типов почв. *Чтение почвенных карт*. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.*

Использование органических и минеральных удобрений, средств защиты растений от болезней и вредителей.

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.

Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом.

Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. *Развитие растениеводства в регионе.* Правила безопасного труда в растениеводстве. *Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода*. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с технологиями выращивания растений.

**Технологии ведения дома – Интерьер жилого дома – 2 часа.**

**Интерьер жилых помещений и их комфортность. *Современные стили в оформлении жилых помещений*.**

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

*Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах*. Правила их эксплуатации.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда.

**Кулинария – 12 часов.**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Рациональное питание. *Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей*.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. *Традиционные национальные (региональные) блюда.*

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

*Разработка учебного проекта по кулинарии.*

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий.*

Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 28 ЧАСов.**

Знакомство с тканями - волокно, шерсть, саржа, сатин. Лицевая и изнаночная сторона. Работа на швейной машине.

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА – 6 часов.**

Традиции края в вышивке. Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в вышивке. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Организация рабочего места.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Технология использования различных вышивальных швов в работе. Окончательная отделка вышивки. Правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

**Требования к уровню подготовки обучающихся 6 класса**

***В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе:***

* опытом изготовления личностно или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда; подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности; рациональное размещение инструментов и оборудования; применение инструментов и оборудования; использование безопасных приемов труда в технологическом процессе; контроль хода процесса и результатов своего труда;
* опытом организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределение работ при коллективной деятельности;
* опытом работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета; применение информации при решении технологических задач;
* опытом проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности; определение способов и средств достижения цели; воплощение проекта в виде законченного продукта; оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* опытом оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей.

В результате изучения технологии на базовом уровне ученица 6 класса должна знать (понимать):

**по разделу «РАСТЕНИЕВОДСТВО»**

**знать**

* полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона; сущность основных понятий растениеводства (плодородие почвы, севооборот, площадь питания, сорт, гибрид, действующее вещество удобрения, элементы питания); факторы влияния растениеводства на окружающую среду; различия в условиях труда для основных специальностей и профессий в растениеводстве;

**уметь**

* разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и оформлять дневник наблюдений; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта; проводить разработку учебного проекта получения растениеводческой продукции; выполнять правила безопасного труда;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* средства обработки почвы и ухода за растениями; средства механизации основных технологических процессов в растениеводстве; рассадный способ выращивания растений; рассчитывать с помощью учебной и справочной литературы необходимое количество семян, доз удобрений для заданных условий выращивания; основные виды удобрений; малотоксичные средства защиты растений от вредителей и болезней;

**по разделу «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

**знать**

* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; экологическую безопасность применяемых материалов и технологий ремонтных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы, виды материалов и ручных инструментов для монтажных и ремонтных работ в системах водоснабжения и канализации; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации; профессии специалистов, проводящих санитарно-технические работы;

**уметь**

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; разрабатывать проект косметического ремонта жилого помещения; подбирать материалы и инструменты для ремонта санитарно-технических устройств, заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; находить необходимую инструктивную информации для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой; выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью; подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; бытовые санитарно-гигиенические средства; способы выполнения ремонтно-отделочных работ; инструменты в соответствии с технологиями санитарно-технических работ; современные материалы для ремонта и отделки помещений; средства индивидуальной защиты и гигиены.

**по разделу «КУЛИНАРИЯ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания; технологическую последовательность приготовления блюд; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека; профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

**уметь**

* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; составлять меню завтрака, выполнять тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
* инструменты, приспособления, оборудование для приготовления и повышения качества обработки пищевых продуктов, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке; основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; выполнять правила этикета за столом; сервировать стол; оформлять приготовленные блюда;

**по разделу « Создание изделий из текстильных материалов»**

**знать**

* смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

**уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине; регулировать качество машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; изменять форму моделей швейных изделий; выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани; выполнять соединительные, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделия; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять не менее двух видов отделки швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов; выполнять правила безопасного труда;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий.

**по разделу «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА»**

|  |
| --- |
| **Знать, уметь**: Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество.  Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация. |
| Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, салфетки |

**Список дополнительной литературы:**

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе Р. А. Гаевая, М. А. Ященко. – Киев: Урожай, 1993.

3. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.

4. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1988.

**График контрольных работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **№ урока** | **Дата проведения** | **Тема** |
| 1 | 30 |  | Кулинария |
| 2 | 52 |  | Элементы машиноведения. Работа на швейной машине |

**Контрольная работа №1 «Кулинария»**

1.Выпишите все санитарно – гигиенические требования:

а) руки мойте с мылом;

б) проверьте исправность шнура перед выключением электроприбора;

в) наденьте фартук;

г) уберите волосы под головной убор;

д) включайте и выключайте электроприборы сухими руками.

2. Какие продукты получают из молока?

а) творог;

б) масло сливочное;

в) сметану;

г) кефир;

д) сырники;

3. Кисломолочными продуктами являются:

а) молоко;

б) кефир;

в) мороженое;

г) сметана;

4. Каши можно варить:

а) на молоке;

б) на воде;

в) на киселе;

г) на компоте;

5. Манную крупу вырабатывают из зерновой культуры:

а) просо;

б) овѐс;

в) пшеница;

6. Какие макаронные изделия вы отнесѐте к трубчатым?

а) вермишель;

б) макароны

в) лапша;

7. Какие макаронные изделия варятся 12 – 15 минут?

а) макароны;

б) вермишель;

в) лапша;

8. Макароны вырабатывают из:

а) мелких сортов пшеницы

б) средних сортов пшеницы

в) твёрдых сортов пшеницы;

9. Для свежей рыбы характерно:

а) плотная консистенция, красные жабры;

б) рыхлая консистенция, серые жабры.

10. Мороженую рыбу оттаивают:

а) на воздухе, при комнатной температуре;

б) в горячей воде;

в) в микроволновой печи;

г) в духовом шкафу.

**Ответы.**

1. а, в, г.
2. а, в, г.
3. а, б, г.
4. в.
5. а, б.
6. б.
7. б.
8. в.
9. а.
10. а.

**Контрольная работа №2 «Элементы машиноведения. Работа на швейной машине»**

Задания для проверки знаний

1. Укажите цифрами в скобках правильную последовательность действий при начале работы на швейной машине с ножным приводом.

( ) а) опустить на ткань прижимную лапку;

( ) б) заправить верхнюю и нижнюю нитки;

( ) в) вытянуть нижнюю нитку наверх через отверстие в игольной пластине;

( ) г) придерживая верхнюю и нижнюю нити левой рукой, сделать 2 – 3 стежка, поворачивая на себя правой рукой маховое колесо;

( ) д) плавно нажимать ногами на педаль для получения требуемой скорости шитья.

*Отметьте знаком «+» все правильные ответы.*

1. Длинный желобок иглы при её установке в иглодержателе должен быть повёрнут:

а) влево;

б) вправо;

в) на работающего;

г) в сторону челнока;

д) со стороны заправки верхней нити.

*Отметьте знаком «+» все правильные ответы.*

1. Поломка швейной иглы может произойти, если:

а) игла имеет ржавый налёт;

б) игла погнута;

в) игла вставлена в иглодержатель до упора;

г) игла вставлена в иглодержатель не до упора;

д) шпульный колпачок вставлен в челночное устройство не до упора.

*Отметьте знаком «+» все правильные ответы.*

1. Обрыв нижней нити может произойти по причине:

а) неправильного положения прижимной лапки;

б) сильного натяжения нижней нити;

в) неправильной заправки нижней нити;

г) неправильной заправки верхней нити;

д) использования нити плохого качества.

*Отметьте знаком «+» все правильные ответы.*

1. Чем больше номер на машинной игле, тем сама игла ……….

**Задание для проверки практических умений и навыков.**

**Практическая работа.** Замена иглы в швейной машине**. Задание: Замените иглу в швейной машине.**

**Календарно – тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №**урока** | **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | | **Кол-во часов** | **Основное содержание  материала темы** | | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** | | **Формирование**  **УУД** | | **Дата** |
| 1-2 | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места. | | 2 | Цель и задачи изучения предмета» Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.  Правила безопасного труда при работе в кабинете технологи. | | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе  Знакомство с агротехникой многолетних и однолетних полевых культур. | | Познавательные | |  |
|  | **Растениеводство.**  **Основы аграрной технологии (осень)** | | **8** |  | |  | |  | |  |
| 3-4 | Подготовка к осенним работам. Технология уборки урожая. | | 2 | Понятие об урожае и урожайности, профессии связанные с выращиванием овощей и цветов. | | Урожай, урожайность.  Овощные культуры.  Правила уборки урожая. | | Познавательные | |  |
| 5-6 | Технология сортировки овощей. Технология хранения овощей. | | 2 | Сроки посева и способы их подготовки к сохранению под зиму.  Соблюдать правила безопасной работы на пришкольном участке. | | Сортировка и закладка на хранение. | | Познавательные | |  |
| 7-8 | Технология уборки корнеплодов. | | 2 | Перечислять виды обработки почвы. Соблюдать правила безопасной работы на пришкольном участке | | Урожай, урожайность.  Система обработки почвы.  Основная обработка почвы.  Правила уборки урожая. | | Познавательные | |  |
| 9-10 | Уборка растительных остатков. | | 2 | Перечислять виды обработки почвы. Соблюдать правила безопасной работы на пришкольном участке | |  | |  | |  |
| **Технология ведения дома – 2 часа** | | | | | | | | | | |
| 11-12 | Интерьер жилого дома | | 2 | 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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. 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 | | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. | | Познавательные | |  |
| **Кулинария – 12 часов** | | | | | | | | | | |
| 13-14 | | Санитария и гигиена. Здоровое питание. | 2 | | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете  о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в  овощах и фруктах  - Определение качества питьевой  воды  - Соблюдение правил ТБ |  | |  | |
| 15-16 | Способы тепловой обработки рыбы. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | | 2 | Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.  Технология приготовления блюд из Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных  блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов | | Личностные  Коммуникативные | |  |
|  |  | |  | Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. | | Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные | |  | |  |
| Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | | приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов | | Личностные  Коммуникативные | |  |
| 17-18 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | | 2 | Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Изучение упаковки из-под крупы;  - Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий  - Поиск информации в Интернете  об истории и рецепте  приготовления «гурьевской каши»  - Соблюдение правил ТБ | | Личностные  Коммуникативные | |  |
| 19-20 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  Тепловая кулинарная обработка овощей. | | 2 | Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.  Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Приготовление салата из сырых  овощей, блюд из вареных овощей  - Поиск информации в Интернете  о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их  возникновения и мерах  профилактики  - Соблюдение правил ТБ | | Личностные  Коммуникативные | |  |
| 21-22 | Молоко и молочные продукты. Блюда из молока и молочных продуктов. | | 2 | домашних животных, молоко которых человек употребляет в пищу;  – способы определения качества первичной обработки молок;  – технологию приготовления блюд из молока. | | Кипячение молока.  Суп молочный. | |  | |  |
| 23-24 | Сервировка стола к завтраку. Обычаи, традиции, правила поведения. | | 2 | Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.  Сервировка, салфетка, этикет  Контроль знаний | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете  о калорийности продуктов  - Складывание столовых салфеток  - Выполнение сервировки стола к  завтраку  - Соблюдение правил ТБ  - Работа с тестовым  материалом | | Личностные  Коммуникативные | |  |
|  | **Творческое проектирование – 4 часа** | | | | | | | | | |
| 25 | Учебный проект, его  основные компоненты. | |  |  | |  | |  | |  |
| 26  27-28 | Определение потребностей и краткая формулировка задачи. Дизайн-анализ изделия. Определение перечня критериев для оценки изделия.  Проработка выбранной идеи. Планирование процесса изготовления изделия. Оценка проекта. Способы презентации проекта | | 1  2 | Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия.  Эргонометрические требования. ТБ.  **Подготовительный, технологический этапы.**  Выбор темы проекта. Техника изображения творческого проекта. Изготовление изделий.  Оформление творческого проекта  **Заключительный этап.**  Анализ выполненной работы.  Защита творческих проектов. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка проектного материала | | Личностные  Регулятивные Познавательные | |  |
| **Художественные ремесла – 6 часов** | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
| 29-30 | Традиционные виды рукоделия. Лоскутная техника. | | 2 | Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество.  Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных  определений и понятий по теме;  - Поиск информации в  Интернете о народных  промыслах, о способах  украшения праздничной  одежды в  Старину; | | Личностные  Познавательные | |  |
| 31-32 | Русская вышивка: история, мотивы. Способы перевода рисунка на ткань. | | 2 | История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья;  - Выполнение образцов лоскутных узоров  - Соблюдение правил ТБ | | Личностные  Познавательные Коммуникативные | |  |
| 33-34 | Виды декоративных ручных стежков и строчек. Работа над проектом. Изготовление изделий в лоскутной технике с вышивкой. | | 2 | Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре,  подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.  Лоскутная мозаика | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Изготовление шаблонов;  - Выкраивание деталей;  - Соединение деталей кроя  - Соблюдение правил ТБ | | Личностные  Познавательные Коммуникативные | |  |
|  | **Элементы материаловедения – 6 часов.** | | | | | | | | | |
| 35-36 | Натуральные волокна животного происхождения. Работа с шерстяными и шёлковыми тканями | | 2 | – краткие сведения о волокнах животного происхождения ;  – свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей;  – сравнительные характеристики свойств х/б, льняных, шёлковых тканей.  – определить саржевые и атласные переплетения в тканях;  – определить лицевую и изнаночную сторону | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Изготовление шаблонов;  - Выкраивание деталей;  - Соединение деталей кроя  - Соблюдение правил ТБ | | Личностные  Познавательные Коммуникативные | |  |
| 37-38 | Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Дефекты тканей | | 2 | – краткие сведения о свойствах тканей полученных саржевым, сатиновым и атласными переплетениям; | | – определить саржевые и атласные переплетения в тканях;  – определить лицевую и изнаночную сторону ткани. | | Познавательные | |  |
| 39-40 | Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. | | 2 | – краткие сведения о свойствах шерстяных и шёлковых тканей; | | – определить лицевую и изнаночную сторону. | | Личностные  Познавательные | |  |
|  | **Работа на швейной машине - 6 часов.** | | | | | | | | | |
| 41-42 | Регуляторы швейной машины. Приёмы работы на швейной машине с электрическим приводом. | | 2 | – объяснить назначение, принципы действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка прижимной лапки, натяжение верхней и нижней нитей); | | регуляторы универсальной швейной машины (длина стежка прижимной лапки, натяжение верхней и нижней нитей).  – владеть техникой безопасности;  – выполнять данные швы. | | Личностные  Познавательные | |  |
| 43-44 | Устройство и установка машинной иглы.  Подбор номеров машинной иглы и швейных ниток в зависимости от вида ткани. | | 2 | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. | | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину  к работе.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц | | Личностные  Познавательные | |  |
| 45-46 | Неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.  Контрольная работа. | | 2 | Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. | | Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. | | Личностные  Познавательные | |  |
|  | **Проектирование и изготовление конической или клиньевой юбки – 16 часов.** | | | | | | | | | |
| 47-48 | Виды юбок. Требования к одежде. Снятие мерок для построения чертежа юбки. | | 2 | о видах поясных изделий.  – различать эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ни;  – определять разновидности юбок по силуэту и покрою; | | – Производить необходимые измерения  для построения чертежа юбки;  – применять расчетные формулы. | | Личностные  Познавательные | |  |
| 49-50 | Построение чертежа в натуральную величину (конической, клиньевой) юбки. | | 2 | – условные обозначения чертежа юбки;  – нормы по прибавке к меркам;  – способы выбора числа клиньев в клиньевой юбке. | | – читать чертежи;  – построить чертеж юбки или модели конической юбки. | | Личностные  Познавательные | |  |
| 51-52 | Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою | | 2 | – рассказать о моделировании, горизонтальных разрезах, расширении или сужении клина от линии бедер, расширении клина от линии талии и т. д.; | | – производить расчет количества ткани;  – подготавливать выкройки к раскрою. | | Личностные  Познавательные | |  |
| 53-54 | Изготовление выкройки юбки. Раскрой изделия. | | 2 | приемы прокладывания копировальных строчек, сметывания боковых срезов, заметывания срезов застежки в левом боковом шве. | | – классифицировать ткани для пошива юбок;  – осуществлять подготовку ткани к раскрою, экономную раскладку лекал;  – выполнять правила раскладки лекал  на тканях в клетку, с ворсом, в полоску. | | Личностные  Познавательные | |  |
| 55-56 | Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к 1 примерке. | | 2 | Знать - о технологических операциях: подготовке выкройки, настиле ткани и предварительной раскладке выкроек на ней; | | дать понятие о необходимости сохранения ритма рисунка при раскрое низа изделия и красивого перехода рисунка во всех швах | | Личностные  Познавательные | |  |
| 57-58 | Проведение первой примерки. Исправление дефектов посадки юбки на фигуре и способы их устранения. | | 2 | - способы обработки срезов боковых швов, обметывания на спецмашине петельным швом и зигзагообразной строчкой, выравнивания низа изделия, подгонки по фигуре. | | правила сметывания, стачивания и влажно-тепловой обработки вытачек, боковых срезов | | Личностные  Познавательные | |  |
| 59 | Варианты обработки стачных швов. Обработка боковых срезов. | | 2 | - способы обработки срезов боковых швов, обметывания на спецмашине петельным швом и зигзагообразной строчкой, выравнивания. | | правила сметывания, стачивания и влажно-тепловой обработки вытачек, боковых срезов. | | Личностные  Познавательные | |  |
| 60 | *Контрольная работа №2 по теме: « Элементы машиноведения. Работа на швейной машине».* | | 2 | Контроль знаний | | Выполнение контрольной работы | | Личностные  Познавательные | |  |
| 61-62 | Выполнение проектной работы. | | 2 | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с  закрытым срезом или тесьмой.  Изготовления и оформление карманов  Соединение карманов с нижней частью фартука.  Обработка верхнего среза фартука.  Мягкие складки  Обработка пояса.  ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия | | Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка нижней части фартука  швом вподгибку с закрытым срезом.  - Изготовления и оформление карманов  - Соединение карманов с нижней частью фартука.  - Обработка верхнего среза фартука.  - Усвоение основных операций ции  понятий по теме;  - ООИ. ВТИ изделия.  - Проведение контроля и оценки  качества готового изделия.  - Соблюдение правил ТБ | | Личностные  Познавательные | |  |
|  | **Растениеводство. Весенние работы. Аграрные технологии – 6 часов.** | | | | | | | | | |
| 63-64 | Выбор культур для весенних посевов. Подготовка семян к посеву | | 2 | Рассадный и безрассадный способы выращивания овощных культур. Правила безопасной работы на участке с оборудованием | | Сельскохозяйственный инвентарь | | Личностные  Познавательные | |  |
| 65-66 | Весенняя обработка почвы. Обработка почвы в клумбах. | | 2 | Перечислять виды обработки почвы. Соблюдать правила безопасной работы на пришкольном участке | | Сельскохозяйственный инвентарь | | Личностные  Познавательные | |  |
| 67-68 | Технология посевных и посадочных работ. Уход за всходами. | | 2 | Перечислять виды обработки почвы. Соблюдать правила безопасной работы на пришкольном участке | | Сельскохозяйственный инвентарь | | Личностные  Познавательные | |  |