РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По учебному предмету

« Технология»

6 класс

Составитель: Максимова Ольга Сергеевна

Класс 6

Всего часов в год 68

Всего часов в неделю 2

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

* **Предметные**
* 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;

* в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

* в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;

согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

* в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

* в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотруд­ничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

* 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;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Содержание учебного предмета**

**Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

**Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Совре­менные данные о роли витаминов, минеральных солей и мик­роэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качест­ва пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отрав­лениях.

**Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хра­нения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

**Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное упот­ребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной об­работки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

**Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пи­щевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сро­ки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механичес­кой и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология при­готовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

**Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготов­ления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформле­ние готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

**Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания тес­та и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Усло­вия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Фор­мование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

**Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.

Подача готовых блюд к столу.

**Создание изделий из текстильных материалов**

**Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сто­роны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуата­ционные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых матери­алов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических во­локон в тканях.

**Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назна­чению, степени механизации и автоматизации. Характеристи­ки и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристи­ки, назначение основных узлов. Виды приводов швейной ма­шины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа меха­низма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной ма­шиной.

Назначение и конструкция различных современных при­способлений к швейной машине. Их роль в улучшении каче­ства изделий и повышении производительности труда.

**Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отраже­ние в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Совре­менные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требова­ний к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигу­ры человека. Системы конструирования одежды. Краткая ха­рактеристика расчетно-графической системы конструирова­ния. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швей­ных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необхо­димые для построения чертежей основы швейных изделий.

**Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды ху­дожественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформле­ние народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

**Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения ма­шинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисун­ка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкрой­ки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических опера­ций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, прой­мы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на дета­лях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машин­ным способами.

**Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обо­ями, общим цветовым решением комнаты. Размещение ком­натных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадеб­ных участков. Декоративное цветоводство.

**Технологии художественно -прикладной обработки материалов**

Традиционные виды декоратив­но-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия. Технологии художественно-прикладной обработки материа­лов. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда. Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. 11риёмы выполнения работ. Правила безопасного труда. *В*ыпиливание изделий из древесины и искусственных материа­лов лобзиком, их отделка. Определение требований к создавае­мому изделию.

Отделка изделий из древесины выжиганием. Разработка эски­зов изделий и их декоративного оформления.

**Изготовление изделий декоративно-прикладного творчест­ва по эскизам и чертежам. Отделка и презентация изделий.**

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Исследовательская и созидательная деятель­ность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходи­мой информации для решения проблемы. Разработка вариан­тов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего вари­анта и его реализация.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема | Кол-во часов |
| 1 | **Вводный урок** | 1 |
|  | **Технология домашнего хозяйства** | 3 |
| 2 | Интерьер жилого дома | 1 |
| 3-4 | Комнатные растения в интерьере | 2 |
|  | **Кулинария** | 14 |
| 5-8 | Блюда из рыбы и морепродуктов | 4 |
| 9-12 | Блюда из мяса | 4 |
| 13-14 | Блюда из птицы | 2 |
| 15-16 | Заправочные супы | 2 |
| 17-18 | Приготовление обеда. Сервировка стола**.** | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | 16 |
| 19-20 | Свойства текстильных материалов | 2 |
| 21-22 | Конструирование швейных изделий | 2 |
| 23-24 | Моделирование швейных изделий | 2 |
| 25-26 | Элементы машиноведения | 2 |
| 27-34 | Технология швейных изделий | 8 |
|  | **«Технологии художественно-прикладной обработки материалов»** | 14 |
| 35-36 | Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы  Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины | 2 |
| 37 | Пиление заготовок из древесины. Соединение деталей из древесины клеем. Зачистка поверхностей деталей из древесины. | 1 |
| 38 | Отделка изделий из древесины. | 1 |
| 39-44 | Выпиливание лобзиком | 6 |
| 45-48 | Выжигание по дереву | 4 |
|  | **Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности** | 20 |
| 49-67 | Исследовательская и созидательная деятельность | 19 |
| 68 | ПА Итоговая работа по учебному предмету – творческий проект | 1 |
|  | **Всего:** | 68 |

Промежуточная аттестация. Итоговая работа по учебному предмету – творческий проект.

Примерные темы:

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного ис­кусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искус­ства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рож­дения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной роспи­си ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздни­ков.

Изготовление сувенира или декоративного панно в техни­ке ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народ­ных сказок. Проекты социальной направленности.

При выполнении творческих и проектных работ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технико-экономические требования** | **Оценка «5»**  **ставится, если учащийся:** | **Оценка «4»**  **ставится, если учащийся:** | **Оценка «3»**  **ставится, если учащийся:** | **Оценка «2»**  **ставится, если учащийся:** |
| Защита проекта | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | Обнаруживает, в  основном, полное  соответствие  доклада и  проделанной  работы. Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| Оформление проекта | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения проекта.  Грамотное, полное  изложение всех  разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т.д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| Практичес  кая направлен  ность | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренногов проекте, но может использоваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| Соответст  вие технологии выполнения | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| Качество  проектного  изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |