

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Славянская средняя общеобразовательная школа – детский сад»
Раздольненского района Республики Крым

Рассмотрено

на заседании методического
объединения

 /Н.С. Лебедева

Протокол №1 от 30.08.2017 г.

Согласовано:

зам. директора по УВР

 /Н.П. Устинова

31 августа 2017 г.

Утверждаю:

Директор МБОУ «Славянская
школа – детский сад»

 /Е.Г. Кравченко

Приказ №190 от 31.08.2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
6 КЛАСС
НА 2017/2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Блажко И.Л., учителя технологии МБОУ «Славянская школа – детский сад»

с. Славянское, 2017 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основании следующих нормативных документов:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, стр.16-17).
2. Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273_ФЗ от 29.12.2012 г. (с изменениями и дополнениями)
3. Закона Республики Крым «Об образовании в Республики Крым» № 131_ЗРК от 06.07.2015 г.
4. Примерной программы по учебным предметам "Технология" для 5-8 классов (универсальная линия), подготовленных авторами (Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко, О.П. Очинин, И.В. Матяш и др.) "Вентана-Граф" 2015 г.
5. Программы реализована в предметной линии учебников "Технология" для 5-8 классов (универсальная линия), подготовленных авторами (Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко, О.П. Очинин, И.В. Матяш и др.) в развитие учебников, созданных под руководством профессора В.Д. Симоненко и изданных Издательским центром "Вентана-Граф".
6. Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ « Славянская школа - детский сад», утвержденной приказом МБОУ «Славянская школа – детский сад» №187 от 27.08.2017г.
7. Рабочая учебная программа ориентирована на использование учебника: Технология. 6 класс. Универсальная линия. ФГОС Автор: Сеница Наталья Владимировна, Симоненко Виктор Дмитриевич, Самородский Петр Степанович. Издательство: Вентана-Граф,2015г.

Программа рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю).

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Планируемые результаты

Программа обеспечивает достижение следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования:

Личностные результаты

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

Предметные результаты

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.
- 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;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание программы

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

Вводное занятие (1час)

Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места.

Раздел 1. Интерьер жилого дома (6ч.)

Тема 1. Планировка жилого дома

Тема 2. Интерьер жилого дома

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере квартиры

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений
Профессия садовник

Тема 4. Технология выращивания комнатных растений

Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений
Профессия садовник

Тема практической работы.

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Раздел 2. Создание изделий из конструкционных материалов (6ч.)

Тема 1. Заготовка древесины. Пороки древесины и ее выбор для изготовления изделий

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения.

Тема 2. Конструирование и моделирование изделий из древесины

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Практическая работа. Создание изделий из конструкционных материалов.

Раздел 3. Создание швейных изделий (25ч.)

Тема 1. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Понятие о чертеже. Инструменты и материалы.

Тема 3. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя.

Тема 4. Технология дублирование деталей

Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Тема 5. Ручные работы

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – вымётывание.

Тема 6. Уход за швейной машиной

Способы и приспособления ухода за швейной машиной.

Тема 7. Виды машинных операций

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание.

Тема 8. Обработка мелких деталей

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом.

Тема 9. Технология пошива подушки

Технология пошива подушки для стула.

Тема 10. Основы технологии вязанием крючком

Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Практическая работа. Вязание по кругу.

Раздел 4. Кулинария (10ч.)

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Тема 3. Технология приготовления блюда из мяса и птицы

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части.

Тема 4. Технология приготовления первых блюд (супов)

Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда.

Практическая в игровой форме.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Практическая работа в игровой форме « Сервировка стола»

Раздел 5. Защита творческого проекта (20ч.)

Понятие проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов.

Учебно-тематическое планирование

№	Тема	Количество часов
	Вводное занятие	1
1	Интерьер жилого дома	6
2	Создание изделий из конструкционных материалов	6
3	Создание швейных изделий	25
4	Кулинария	10
5	Защита творческого проекта	20
Итого		68