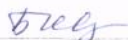



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ново-Идинская средняя общеобразовательная школа»

Согласовано
Заместитель по УВР


Б.Р. Иванов
«21» 08 2020г.

Утверждено
Директор школы


С.Е. Урбанова
«21» 08 2020г.

Рассмотрено на заседании ШМО «Гармония»
Протокол № 1 от 20.08 2020г.
Руководитель ШМО П.Е.Егоров (П.Е.Егоров)

Рабочая программа
учебного курса по технологии 6 класс
на 2020 – 2021 учебный год
Середкиной Марины Валериевны

с.Новая Ида.
2020г.

Класс: 6 класс.

Количество часов: за год: 68 часов, в неделю: 2 часа

Программное обеспечение:

- 1.Технология. Программа 5-8 класс под ред. А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница
- 2.Технология. Учебник 6 класс. Авт. Н.В. Сеница
3. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс: методическое пособие/ Н.В. Сеница.- М.: Вентана-Граф,2013
- 4.Технология. Рабочая тетрадь. 6 класс. Авт. Н.В. Сеница

1. Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета:

По окончании 6 класса обучающиеся:

Овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность **ознакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

2.Содержание учебного курса.

68часов; 2 ч в неделю;

Раздел «Эстетика пришкольного участка» (6 ч)

Осень (4 ч)

Практические работы. Уборка и учет урожая выращенных культур. Отбор семенного материала, подготовка, закладка его на хранение.

Весна (2ч)

Предпосевная обработка почвы. Посев семян цветочных культур. Полив культур.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

Тема 1. Интерьер жилого дома (1 ч)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие

горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария» (16 ч)

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. 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 рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы.

Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкройки на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

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

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)

Тема 1. Вязание крючком(4 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами(4 ч)

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

3. Тематический план 6 класс

| № урок а | Тема урока | | Кол. часов |
|---|---|--|---------------|
| Раздел «Эстетика пришкольного участка» (4 ч). Осень (4 ч) | | | |
| 1-2 | | Двухлетники – разнообразие форм и окраски. Мой проект: «Мой сад» | 4 |
| | | Осенняя перекопка грядок. Подготовка почвы под весенние посадки. | 4 |
| 3-4 | | | |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч) | | | |
| | Интерьер жилого дома | | 2 |
| 5-6 | Практическая работа № 1 «Разработка плана жилого дома» | | |
| 7-8 | Комнатные растения в интерьере. | | 2 |
| | Практическая работа № 2 «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями» | | |
| Раздел «Кулинария» (16 ч) | | | |
| 9-10 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | | 2 |
| | Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из рыбы» | | |
| 11-12 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | | 2 |

| | | |
|---|--|---|
| 13-14 | Блюда из мяса. Практическая работа № 5 «Приготовление блюда из мяса» | 2 |
| 15-16 | Блюда из мяса. | 2 |
| | Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из мясных продуктов» | |
| 17-18 | Блюда из птицы. | 2 |
| | Практическая работа № 7 «Приготовление блюда из птицы» | |
| 19-20 | Заправочные супы. | 2 |
| | Практическая работа № 8 «Приготовление заправочного супа» | |
| 21-22 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | 2 |
| | Практическая работа № 9 «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду» | |
| 23-24 | . Обработка проектного материала. | 2 |
| | Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» | |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2ч) Запуск творческого <u>проекта № 2</u> «Наряд для семейного обеда» | | |
| 25-26. | Текстильные материалы их химических волокон и их свойства | 2 |
| | Лабораторная работа № 1 «Изучение свойств материалов из химических волокон» | |

| | | |
|-------|--|---|
| 27-28 | Машинная игла. Уход за швейной машиной | 2 |
| | Практическая работа № 10 «Устранение дефектов машинной строчки» | |
| 29-30 | Приспособления к швейной машине. | 2 |
| | Практическая работа № 11 «Применение приспособлений к швейной машине» | |
| 31-32 | Конструирование швейных изделий. | 2 |
| | Практическая работа № 12 «Снятие мерок и построение чертежа изделия» | |
| 33-34 | Моделирование плечевой одежды. | 2 |
| 35-36 | Практическая работа № 13 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» Раскрой плечевой одежды. Практическая работа № 14 «Раскрой проектного изделия» | |
| 37-38 | Технология дублирования деталей. | 2 |
| | Практическая работа № 15 «Дублирование деталей клеевой прокладкой» | |
| 39-40 | Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей. | 2 |
| | Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных и машинных работ». | |
| 41-42 | Подготовка и проведение примерки. | 2 |

| | | |
|-------|--|---|
| | Практическая работа № 17 «Проведение примерки проектного изделия» | |
| 43-44 | Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. | 2 |
| | Практическая работа № 18 «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» | |
| 45-46 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | 2 |
| | Практическая работа № 19 «Обработка горловины и застежки проектного изделия» | |
| 47-48 | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. | 2 |
| | Практическая работа № 20 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» | |
| 49-50 | Технология обработки нижнего среза изделия. | 2 |
| | Практическая работа № 21 «Обработка нижнего среза изделия» | |
| 51-52 | Окончательная обработка изделия. | 2 |
| | Практическая работа № 22 «Влажно-тепловая обработка изделия» | |
| | Обработка проектного материала. | |

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)+
Исследовательская и созидательная деятельность(8 ч)
Запуск творческого проекта № 3 «Вяжем аксессуары крючком»

| | | |
|--|--|---|
| 53-54 | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. | 2 |
| | Практическая работа № 23 «Вязание цепочки из воздушных петель» | |
| 55-56 | Вязание полотна. Вязание по кругу. | 2 |
| | Практическая работа № 24 «Выполнение плотного вязания по кругу» | |
| 57-58 | Вязание проектного изделия из столбиков без накида. | 2 |
| | Практическая работа № 25 «Вязание салфетки столбиком без накида » | |
| 59-60 | Вязание проектного изделия из столбиков с накидом. | 2 |
| | Практическая работа № 26 «Вязание края салфетки столбиком с накидом» | |
| <i>Запуск творческого проекта № 4 «Вяжем аксессуары спицами»</i> | | |
| 61-62 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | 2 |
| | Практическая работа № 27 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» | |
| 63-64 | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания. | 2 |
| | Практическая работа № 28 | |

| | | |
|--|---|---|
| | «Разработка схемы жаккардового узора » | |
| 65- 66 | Вязание проектного изделия спицами. Практическая работа № 29 «Изготовление проектного изделия » | 2 |
| | Обработка проектного материала. Защита проекта «Вяжем аксессуары» | |
| Раздел «Эстетика пришкольного участка» (2 ч). Весна (2 ч) | | |
| 67- 68 | Болезни цветочных культур и их источники. Обустройство цветников. | 2 |