

Одобрено педагогическим советом
МБОУ СОШ №30 г. Пензы
27 августа 2020 г. , протокол № 1

 УТВЕРЖДЕНО
приказом № 76-од от 27.08.2020
Директор МБОУ СОШ №30 г. Пензы
А.А. Долов

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №30 г. Пензы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

«Технология (Технология ведения дома)»

6 класс

(ФГОС ООО)

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Рабочая программа по предмету «Технология» (Технологии ведения дома) для 6 класса составлена на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования и основной образовательной программы МБОУ СОШ №30 г. Пензы.

В учебном плане МБОУ СОШ № 30 г. Пензы на изучение учебного предмета «Технология» в 6 классе отводится 68 часов (2 часа в неделю).

В результате освоения курса технологии учащиеся 6 класса должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения курса:

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
- Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Самооценка умственных и физических способностей;
- Осознание необходимости общественного полезного труда;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение: инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
 - соблюдение норм и правил безопасности познавательного-трудовой деятельности и созидательного труда;
- коммуникативные УУД:*
- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;
- регулятивные УУД:*
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
 - самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
 - саморегуляция.

Предметные результаты изучения курса:

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- Владение 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 технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований.

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда;
- Общее планирование жилого помещения и зонирование, проектирование размещения растений в интерьере; декоративное оформление;
- Работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из мяса и рыбы, мяса птицы, первых блюд, сервировке стола к обеду;
- Оценка и учёт свойств тканей из искусственных и синтетических волокон при выборе модели плечевой одежды
- Выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- Планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке плечевого изделия;
- Подбор материалов и инструментов для вязания на спицах и крючком;
- Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда;
- Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- Овладение методами проектной деятельности, решение творческих задач, моделирования, конструирования.

В мотивационной сфере:

- Оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- Осознание ответственности за качество результатов труда;
- Стремление к бережливости и экономии в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда
- *В эстетической сфере:*
 - Дизайнерское проектирование изделий или рациональная эстетическая организация работ;
 - Моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
 - Разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
 - Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
 - *В коммуникативной сфере:*
 - Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 - Выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
 - Публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
 - *В физиолого- психологической сфере:*
 - Развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
 - Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

Оформление интерьера.

Ученик научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Ученик получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Кулинария.

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рациональ-

ного питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Ученик научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Ученик получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (1ч)

Основные теоретические сведения

Инструктаж по технике безопасной работы в школьной мастерской.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 ч)

Основные теоретические сведения.

Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиций, ритм. Декоративное оформление интерьера

(цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа.

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

КУЛИНАРИЯ (15ч).

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

Основные теоретические сведения.

Понятия о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практическая работа.

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов (2ч).

Основные теоретические сведения.

Понятия о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования к тепловой обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практическая работа.

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд. (2ч).

Основные теоретические сведения.

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа.

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет (7ч)

Основные теоретические сведения.

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа.

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28ч).

Элементы материаловедения (2ч)

Основные теоретические сведения.

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий. (12ч).

Основные теоретические сведения.

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практическая работа.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия. В масштабе 1:4 и в натуральную величину. По своим меркам. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы(2ч).

Основные теоретические сведения.

Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные сточки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия для выполнения ручных работ.

Терминология ручных работ.

Практическая работа.

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (2ч).

Основные теоретические сведения.

Машинные иглы: устройство, подбор и замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практическая работа.

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Проект «Наряд для семейного обеда» (10ч).

Основные теоретические сведения.

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практическая работа.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (18ч).

Вязание крючком и спицами (8ч).

Творческий проект «Вязаные аксессуары крючком и спицами» (10ч).

Основные теоретические сведения.

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практическая работа.

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».

Примерное тематическое планирование с указанием количества часов, отведённых на каждую тему.

№	Разделы и темы	6 класс
1	Инструктаж по технике безопасности в мастерской	1
2	Оформление интерьера	6
3	Кулинария.	15
4	Создание изделий из текстильных материалов.	28
5	Художественные ремёсла.	18
	ИТОГО	68

№	Разделы и темы	6 класс	
		теория	практика
1	Вводное занятие. Инструктаж.	1	
	Оформление интерьера	6	
2	Планирование интерьера жилого дома.	1	1
3	Комнатные растения. Разновидности комнатных растений.	1	1
4	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	1	1
	Кулинария.	15	
5	Рыба. Пищевая ценность. Технология первичной и тепловой обработки.	1	
6	Приготовление блюда из рыбы.	1	1
7	Мясо. Пищевая ценность.	1	1
8	Технология приготовления блюда из мяса.	1	1
9	Супы. Технология приготовления первых блюд	1	1
10	Приготовление заправочного супа.	1	1
11	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1	1
12	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	1	1
	Создание изделий из текстильных материалов.	28	
13	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1	1

14	Приспособления к швейной машине. Машинная игла.	1	1
15	Выполнение образцов соединительных машинных швов.	1	1
15	Выполнение краевых машинных швов.	1	1
17	Виды плечевых изделий. Требования к женскому платью.	1	1
18	Построение основы плечевого изделия.	1	1
19	Моделирование плечевого изделия по выбранному фасону.	1	1
20	Раскладка выкройки раскрой изделия.	1	1
21	Копировальные работы. Дублирование деталей изделия.	1	1
22	Сметочные работы.		1
23	Правила примерки плечевого изделия.		1
24	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижнего среза.	1	1
25	Обработка горловины в плечевом изделии.	1	1
26	Обработка плечевых и нижнего среза в изделии.	1	1
27	ВТО синтетических и вискозных тканей. Защита проекта.	1	1
	Художественные ремёсла.	18	
28	Вязание крючком .	1	1
29	Виды петель. Технология вязания крючком.	1	1
30	Круговое вязание крючком.	1	1
31	Технология вязания спицами. Виды петель.	1	1
32	Творческий проект «Вязание аксессуара крючком и спицами»	1	1
33	Подбор модели. Знакомство со схемой.	1	1
34	Технология изготовления изделия.	1	1
35	Оформление изделия.	1	1
36	Защита проекта «Вязание аксессуара крючком и спицами»	1	1
	ИТОГО	68	