Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение лицей №4

г. Россошь Россошанского муниципального района Воронежской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Согласовано»  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Чумаченко Т.А.  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. | «Согласовано»  Заместитель директора  лицея по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Орищенко Н. С.  от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. | «Утверждаю»  Директор МКОУ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Хиценко А. И.  Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. |

**Рабочая программа**

**по технологии (обслуживающий труд)**

**6 класс**

Составила: учитель технологии Соколенко О.А.

2014 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**к Рабочей программе по технологии.**

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд.» составлена на основе федерального компо­нента государственного стандарта основногообщего образования. Данная программа составлена на основе «Примерной программы по технологии» (сост. Л.И. Хатунцева, Л.Е. Афиногенова, Б.П. Чепелева) 2008г.

**Цели и задачи:**

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника,

- формирование системы технологических знаний и умений,

- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда,

- формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Изучение технологии в школе направлено на:

* **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, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; 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.

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Россий­ской Федерации отводит на этапеосновногообщего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе, в VI классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.*.*

Базовыми для Рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Творческие и проектные работы».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений. Данная Рабочая программа составлена с элементами авторской «Программы по образовательной области «Технология» -обслуживающий труд 5-9 классы (для городской школы)», сост. Бабина Н.Ф. (изменения внесены в раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», а именно в тему «Конструирование и моделирование швейных изделий»).Тема «Изготовление швейного изделия (фартук)» изучается в 6 классе, т.к. учащиеся уже освоили приёмы работы на швейной машине и могут выполнить несложное изделие. Для работы учащимися в 6 кл.используется учебник «Технология» (вариант для девочек) под ред. В.Д. Симоненко, изд. «Вентана-граф» 2005, 2006 г. издания.

**Количество учебных часов:**

|  |  |
| --- | --- |
| Класс | Кол-во часов в неделю |
| 6а, 6б, 6в | по 2 часа |

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

**Требования к уровню подготовки учащихся:**

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основногообщего образования являются:

1.Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

2. Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

3. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

4. Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

5. Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

6. Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

7. Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Результаты обучения:**

Ожидаемые результаты обучения по данной Рабочей программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**Требования к уровню подготовки учащихся.**

**6 классы.**

Должны знать:

- виды пищевых добавок и их использование в продуктах питания;

- принципы здорового питания;

- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

- общие сведения о роли молока в питании человека, об ассорти­менте молочных продуктов,;

- классификацию круп, макаронных изделий;

- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготов­ления компотов и киселей;

- основные свойства волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

- общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;

- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;

- виды отделки в швейных изделиях, способы моде­лирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, на­кладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;

- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологиче­скую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой пример­ки, выявление и исправление дефектов изделия;

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отрав­лении;

- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;

- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края вареников, пельменей;

- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать кисель и компот;

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерской;

- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, уметь заменить иглу в шв. машине, устранить мелкие неполадки в её работе;

- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки;

- выполнять машинные швы;

- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асим­метричными полосами.

**Тематический план.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование раздела и тем | Часы учебного времени |
| **Введение. Электротехнические работы.** | **2** |
| Вводный урок. Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами. | 2 |
| **Технология обработки пищевых продуктов.** | **14** |
| Физиология питания. Продукты «полезные и вредные». Экспертиза продукта. | 2 |
| Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. | 4 |
| Блюда из рыбы и морепродуктов. | 2 |
| Изделия из жидкого теста.  Сладкие блюда и напитки. | 4 |
| Сервировка стола. | 2 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | **38** |
| ***1. Элементы материаловедения.*** | ***4*** |
| Ткани из волокон натурального происхождения. | 2 |
| Свойства тканей. Изготовление макетов переплетений. | 2 |
| ***2. Элементы машиноведения.*** | ***4*** |
| Швейное машиноведение. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. | 2 |
| Выполнение машинных швов. | 2 |
| ***3. Конструирование и моделирование швейных изделий.*** | ***6*** |
| Снятие мерок для построения чертежа фартука. | 2 |
| Конструирование фартука и косынки. | 2 |
| Моделирование фартука и косынки. | 2 |
| ***4. Технология изготовления швейных изделий.*** | ***14*** |
| Раскрой фартука и косынки. Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 |
| Поузловая обработка деталей фартука и косынки. | 12 |
| ***5. Рукоделие. Художественные ремесла.*** | ***10*** |
| Технология выполнения счетных швов. Подготовка к вышивке счетными швами. | 2 |
| Вышивание изделий счетными швами. | 8 |
| **Технология ведения дома.** | **2** |
| Уход за одеждой и обувью. | 2 |
| **Творческие проектные работы.** | **14** |
| Работа над творческим проектом. | 14 |
| Итого | 70 |

# Содержание учебного курса.

**Введение. Электротехнические работы. (2 ч).**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников токаи потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

# Технология обработки пищевых продуктов (14 ч).

## Физиология питания (2 ч).

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Правильное питание. Продукты «полезные и вредные». Пищевые добавки.

## Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4ч).

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке.

## Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч).

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

## Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. (4 ч).

Технология приготовления жидкого бездрожжевого теста. Блины, блинчики, оладьи.

Классификация сладких блюд. Виды десертов. Правила приготовления киселей, компотов.

## Сервировка стола (2 ч).

Составление меню на обед. Правила подачи первых блюд. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

# Технологии ведения дома (2 ч).

## Уход за одеждой и обувью (2 ч).

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

# Создание изделий

# из текстильных и поделочных материалов (38 ч).

## Элементы материаловедения (2 ч).

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

## Элементы машиноведения (4 ч).

## Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Классификация машинных швов.

## Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч).

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## Технология изготовления швейных изделий (16 ч).

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч).**

Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства. Особенности национальной вышивки. Виды счетных швов. Технология выполнения счетных швов.

# Творческие, проектные работы (14 ч).

### *Примерные темы:*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление швейного изделия.

**Формы контроля, используемые на уроках технологии:**

Беседа, фронтальный опрос, индивидуальный опрос, самостоятельная работа, индивидуальная работа, тесты, работа по карточкам, самостоятельная подготовка вопроса по изучаемой теме, самоконтроль по образцу, подготовка творческих работ, презентация работ учеников, мини-проекты, разработка творческих проектов, викторины, интеллектуальные игры, кроссворды, ребусы.

**Перечень учебно-методических средств.**

Литература:

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей / И.П. Арефьев. - М.: Школьная пресса, 2005:

2. Бабина Н.Ф. Организация контроля и оценивания на уроках техноло­гии: Учебно-методическое пособие для учителей технологии / Н.Ф. Ба­бина - Воронеж, 2003.

3. Бешенков А.К. Методика обучения технологии 5-9 кл.: Метод. пособие / А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая. - М.: Дрофа, 2003.

4. Кожина О.А. Технология: методические рекомендации по оборудова­нию кабинетов и мастерских обслуживающего труда / О.А. Кожина - 2­е изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2007.

5. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. - М.: Издательство «Экзамен», 2006.

6. Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы.

Обслуживающий труд. / Маркуцкая С.Э. - М.: Издательство «Экза­мен», 2008.

7. Обучение мастерству рукоделия: конспекты занятий по темам: бисер, пэчворк, изготовление игрушек. 5-8 кл. / авт.-сост. Е.А.Гурбина. - Вол­гоград: Учитель, 2008.

8. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). - 3-е изд. - М.:5 за знания, 2008.

9.Синица Н.В. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: Методические рекомендации / Под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2008. 10.Соколова В.А. Тематическое и поурочное планирование по программе трудового обучения девочек в 5-9 кл.: метод. пособие / В.А. Соколова.­М.: Дрофа, 2007.

11.Сборник нормативных документов. Технология / сост. Э.Д. Днепров, Л.Г. Аркадьев. - М.: Дрофа, 2007.

12.Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 классы /Сост. Л.П. Барылкина, Е.С.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006.

13.Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьни­ков: пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2008.

14.Технология, 5-11 классы: предметные недели в школе / авт.-сост. Е.Д. Володина, В.Ю. Суслина. - Волгоград: Учитель, 2008.

15.Технология: примерные программы / сост. Л.И. Хатунцева, Л.Е. Афиногенова, Б.П. Чепелева, - Воронеж: ВОИПКиПРО, 2008.

Дополнительно:

Компьютерные программы: «Вышивка крестом», «Вышивка крестом. 1000 схем», серия «Уроки рукоделия», изд. «Новый диск», 2007г.

Презентации поизучаемым разделам.