

###### АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

# ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

#### МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ общеобразовательное УЧРЕЖДЕние

« **Школа № 135»**

  **«Утверждаю»**

Директор МБОУ СОШ № 135

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Коробкова

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20­­­­\_\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по \_\_\_\_\_\_\_\_\_технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (базовый уровень)**

 *(название курса)*

**\_\_\_\_\_\_6\_\_\_\_\_\_ класса**

**Программа разработана на основе : Технология: Программы начального и основного общего образования. – М.: Вентана-Граф, 2008. – 192 с.**

**УМК: Технология . Обслуживающий труд : 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Ю.В.Крупская, О.А. Кожина, Н. В. Синица и др./ под редакцией В.Д. Симоненко, - 3-е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2011.- 208 с.: ил.**

**Составитель:\_\_\_Мишанова В. Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2015/2016 учебный год**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Нормативные документы:**

1. Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденный приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .
2. Программа: «Технология. Трудовое обучение 1-4, 5-11 классы, Ю.Л. Хатунцев

В.Д.Симоненко; 2011; ОАО Издательство «Просвещение», Москва

**Цель и задачи учебного курса**

**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.

 Внесенные изменения

В связи с тем, что в школе проводится летняя сессия для учащихся 6х классов, которая длится 10 дней, количество часов сокращается до 64 часов.

**Учебно-методический комплект**

Технология. Технологии ведения дома : 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, М. 2015

Рабочая программа рассчитана на 68час.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология». Обслуживающий труд.**

**Основы материаловедения**

**Знать:** классификацию натуральных волокон, свойства шерстяных и шелковых волокон и тканей, организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов.Образование ткацких переплетений. Виды дефектов.

**Уметь:** **:**определять вид ткани и их свойства. Определять вид переплетения,

выявлять дефекты, определять шерстяные и шелковые волокна с помощью реакции горения.

 **Основы машиноведения**

**Знать:** регуляторы швейной машины, строение иглы, последовательность установки иглы, виды дефектов строчки, регулирование, профилактику, и уход за швейной машиной. Виды соединительных швов, применение их в изделиях.

**Уметь:** проверять правильность установки иглы, подбирать иглу и нитки по толщине, организовывать чистку и смазку швейной машины, выполнять машинные швы в зависимости от изделия с учётом ткани, иглы, ниток. Правила ТБ.

 **Проектирование и изготовление швейного изделия**

**Знать:**

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов. Правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий; экономную раскладку выкройки на ткани, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

**Уметь:**

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж основы ночной сорочки, выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; делать ВТО швейного изделия.

 **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** дляизготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

 **Декоративно- прикладное творчество.**

**Знать:**историю лоскутной техники и её виды, правила ТБ, правила раскроя деталей и соединения их, последовательность ВТО.

**Уметь:** раскроить, детали по шаблонам, соединить их, подвести подкладку,

сделать ВТО деталей и готового изделия.

##  Кулинария

**Знать:** физиологию питания, минеральные вещества: макро- и микроэлементы, суточную норму человека.

Меню на ужин, зерновые культуры, ассортимент продуктов из них; свойства молока и молочных продуктов, признаки их доброкачественности; технологию приготовления блюд из них, сервировку стола к ужину.

Правила термической обработки, способы подачи и оформлениея блюд к ужину, способы заготовки продуктов, рецептуру приготовления варенья, расчет нормы продуктов.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню ужина, выполнять механическую и тепловую обработку продуктов, соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму фрукты.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

## Интерьер жилого дома

**Знать:**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; композицию, виды освещения, оформление окна, отделка пола, средства для мытья помещения.

**Уметь:**

выполнять эскиз оформления окна, планирован, зон. Пользоваться инструментами и приспособлениями для уборки.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Содержание учебного предмета «Технология».Обслуживающий труд.**

Рабочая программа предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- распространение технологии современного производства;

- культура, эстетика труда;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека.

Кулинария 10 ч.

Элементы материаловедения 4 ч

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине 4 ч.

Проектирование и изготовление ночной сорочки 28 ч.

Интерьер жилого дома 4 ч.

Гигиена девушки. Косметика.2 ч.

Уход за одеждой. Ремонт одежды.4 ч.

Рукоделие. Декоративно-прикладное творчество12ч.

**Кулинария.**

ПТБ при кулинарных работах. Физиология питания.

Заготовка продуктов. Приготовление варения из яблок.

Блюда из теста. Приготовление блинов

Отварные макароны с сыром. Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.

Блюда из молочных продуктов. Приготовление сырников.

**Элементы материаловедения.**

Натуральные волокна животного происхождения. Свойства тканей из натурального шёлка.

Свойства чистошерстяных тканей.

**Элементы машиноведения. Работа на швейной машине.**

Регуляторы универсальной швейной машины. Установка иглы. Чистка и смазка.

Работа на швейной машине. Двойной шов. Расстрочной шов.

**Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе ночной сорочки.**

Снятие мерок для построения чертежа основы ночной сорочки.

Построение чертежа основы ночной сорочки в масштабе 1:4.

Построение чертежа основы ночной сорочки в натуральную величину.

Моделирование блузки с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.

Моделирование блузки на чертеже в натуральную величину.

Изготовление выкройки блузки. Раскладка ее на ткани.

 Раскрой блузки Подготовка деталей кроя к обработке. Перевод контура выкройки.

Сметывание блузки. Первая примерка изделия. Исправление недочетов.

Стачивание боковых и плечевых швов.

ВТО боковых и плечевых швов.

Обработка горловины блузки.

Обработка низа рукавов блузки.

Обработка сквозной застежки блузки.

Вторая примерка изделия.

Обработка низа блузки двойным подгибочным швом. Утюжка блузки.

**Интерьер жилого дома**

Гостинная и зоны отдыха. Значение деталей в интерьере.

Освещение жилого дома. Оформление окон.

**Гигиена девушки**

Уход за волосами, выбор причёски. Профессия парикмахер.

**Уход за одеждой**

Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Пришивание фурнитуры.

Технология переделки одежды.

**Рукоделие. Декоративно- прикладное творчество**

Шитьё из треугольников. Подбор ткани. Раскрой изделия из треугольников.

Соединение элементов мозаики машинной строчкой.

Оформление изнаночной стороны из треугольников.

Ручная стёжка изделия в три слоя.

Вязание на спицах-платочная, чулочная вязка.

**Критерии оценки**

Оценка деятельности учащихся осуществляется в конце каждого урока. Работы оцениваются по следующим критериям:

•качество выполнения изучаемых на уроке приемов и операций и работы в целом;

•степень самостоятельности в выполнении работы;

•уровень творческой деятельности (репродуктивный, частично продуктивный, продуктивный), найденные продуктивные технические и технологические решения.

Предпочтение следует отдавать *качественной* оценке деятельности каждого ребенка на уроке: его творческим находкам в процессе наблюдений, размышлений и самореализации.

**Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ**

**Характеристика цифровой оценки (отметки)**

**«5»** ставится, если ученик выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, проявил организационно-трудовые умения (поддерживал чистоту рабочего места и порядок на столе, экономно расходовал материалы, работа аккуратная); изделие изготовлено с учетом установленных требований; - полностью соблюдались правила техники безопасности.

**«4»** ставится, если работа выполнена не совсем аккуратно, измерения не достаточно точные, на рабочем месте нет должного порядка; изделие изготовлено с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности.

**«3»** ставится, если работа выполнена правильно только наполовину, ученик неопрятно, неэкономно расходовал материал, не уложился в отведенное время, изделие изготовлено с нарушением отдельных требований; не полностью соблюдались правила техники безопасности.

**«2»** ставится, если   имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; неправильно выполнялись многие приемы труда; самостоятельность в работе почти отсутствовала; изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; не соблюдались многие правила техники безопасности.

**«1»** ставится, если не планировался труд, неправильно организованно рабочее место; неправильно выполнились приемы труда; отсутствует самостоятельность в работе; изделие изготовлено с грубыми нарушениями требований; не соблюдались правила техники безопасности.

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании следует учитывать цели контроля успеваемости, индивидуальные особенностишкольников, содержание и характер труда.

**Нормы оценок теоретических знаний**

При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

**«5» ставится, если обучаемый**:

- полностью усвоил учебный материал;

- умеет изложить его своими словами;

-самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**«4»** ставится, если обучаемый:

- в основном усвоил учебный материал;

- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

- подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**«3» ставится, если обучаемый**:

- не усвоил существенную часть учебного материала;

- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**«2» ставится, если обучаемый:**

- почти не усвоил учебный материал;

- не может изложить его своими словами;

- не может подтвердить ответ конкретными примерами;

- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**«1» ставиться, если обучаемый:**

- полностью не усвоил учебный материал;

- не может изложить знания своими словами;

- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****урока** | **Наименования** **разделов и тем** | **Количество часов** | **Плановые сроки****прохождения** | **Скорректированные****сроки прохождения** | **Домашнее задание** |
|  | **1.Декоративно-прикладное творчество** | **16** |  |  |  |
| 1,2 (1,2) | Вводный урок. Инструктаж по Т. Б. Проектный метод | 2 |  |  |  |
| 3,4 (3,4) | **Проектный метод. Инструктаж по Т. Б. Проектный метод.** | 2 |  |  |  |
| 5,6(5,6) | **Подготовка к вышивке. Технология вышивки бисером.** | 2 |  |  |  |
| 7,8(7,8) | **Технология вышивки пайетками** | 2 |  |  |  |
| 9,10(9,10) | **Выбор рисунка. Перевод на ткань.** | 2 |  |  |  |
| 11,12(11,12) | **Вышивка фрагмента рисунка бисером и пайетками.** | 2 |  |  |  |
| 13,14 (13,14) | **Вышивка фрагмента рисунка бисером и пайетками** | 2 |  |  |  |
|  | **2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **26** |  |  |  |
| 15,16 (1,2) | Натуральные волокна животного происхождения. Их свойства. Лабораторная работа по определению свойств тканей | 2 |  |  |  |
| 17,18 (3,4) | Устройство швейной машины с ножным приводом.Машинные швы: двойной, запошивочный. | 2 |  |  |  |
| 19,20 (5,6) | Одежда и требования к ней. Мерки для конструирования ночной сорочки. | 2 |  |  |  |
| 21,22 (7,8) | Конструирование ночной сорочки на типовую фигуру в М1:4 | 2 |  |  |  |
| 23,24 (9,10) | Моделирование | 2 |  |  |  |
| 25,26 (11,12) | Конструирование ночной сорочки на свою фигуруВ М1:4 | 2 |  |  |  |
| 27,28 (13,14) | Конструирование ночной сорочки в натуральную величину на свою фигуруМ1:1. Подготовка выкройки. | 2 |  |  |  |
| 29,30 (15,16) | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. | 2 |  |  |  |
| 31,32 (17,18) | Подготовка изделия к первой примерке. Копировальные стежки. | 2 |  |  |  |
| 33,34 (19,20) | Обработка горловины подкрайной обтачкой. | 2 |  |  |  |
| 35,36 (21,22) | Обработка нижних срезов рукава швом в подгибку с закрытым сре | 2 |  |  |  |
| 37,38 (23,24) | Обработка боковых срезов двойным швом. | 2 |  |  |  |
| 39,40 (25,26) | Подгибка нижнего среза ночной сорочки. В Т О. | 2 |  |  |  |
|  | 3**.Технология ведения дома** | **4** |  |  |  |
| 41,42 (1,2) | Уход за одеждой и обувью | 2 |  |  |  |
| 43,44 (3,4) | Интерьер жилых помещений. Освещение жилого дома. | 2 |  |  |  |
|  | **4.Художественная обработка кожи** | **6** |  |  |  |
| 45,46 (1,2) | Способ «Жареные пуговицы» | 2 |  |  |  |
| 47,48 (3,4) | Изготовление деталей к украшению. | 2 |  |  |  |
| 49,50 (5,6) | Соединение деталей. Изготовление украшений. | 2 |  |  |  |
|  | **5.Кулинария** | **10** |  |  |  |
| 51,52 (1,2) | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. Общие сведения о питании и приготовлении пищи. | 2 |  |  |  |
| 53,54 (3,4) | Рыба и морепродукты. Механическая обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы. | 2 |  |  |  |
| 55,56 (5,6) | Практический урок по оформлению блюд из овощей. | 2 |  |  |  |
| 57,58 (7,8) | Практический урок по приготовлению салатов и винегретов. | 2 |  |  |  |
| 59,60 (9,10) | Блюда из круп и бобовых. | 2 |  |  |  |
|  | **6.Проектирование и изготовление изделий** | **6** |  |  |  |
| 61,62,63,64,65,66,67,68 (1,2,3,4,5,6,7,8) | Проектирование и изготовление Изделий. Защита проектов. | 6 |  |  |  |
|  |  **ИТОГО** | **68 час.** |  |  |  |

**Описание учебно – методического и материально технического обеспечения образовательного процесса**

Кабинет технологии расположен на 2 этаже. Помещение кабинета отвечает требованиям действующих Санитарно-эпидемиологических правил. Основным оборудованием учебного кабинета является компьютерное оборудование объединенное в единую сеть с выходом в Интернет. Рабочие места в кабинете по обработке материалов укомплектованы инструментами для практических работ с тканью ,швейными машинами с ручным приводом и электроприводом «Janome» и «Brother»,оверлок – 2 шт., гладильная доска, современный утюг фирмы «Boch», большой стол для раскроя и учебные столы- 9 шт. Кабинет оборудован шкафами, манекеном, компьютерным столом, компьютером. Есть проектор, доска мультимедиа. В кабинете кулинарии имеется кухонный гарнитур, кран ,раковина, водонагреватель, шкафы, 2электроплиты, микроволновая печь.

В учебно-методический комплект входят: - -- - учебник «Технология».Обслуживающий труд 6 класс под ред.Ю. В. Крупской, О. А. Кожиной, Н. В. Синициной, Н. И. Лебедевой,Л. В. Литиковой,В. Д. Симоненко изд.М.: Вентана-Граф,2011 год.

- образцы поузловой обработки швов;

- тесты по технологии;

- проекты;

- книги по вышивке, вязанию спицами, лоскутному шитью;

- Интернет;

- диски с обучающими программами по росписи ткани, вышивке, по лоскутной технике;

- мультимедиа презентации по темам

## Планируемые результаты

## Учащиеся должны знать:

 о пищевых продуктах, как источниках белков, жиров, углеводов, минеральных солей и т. п.;

* историю создания изделий из лоскута;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* виды макаронных изделий, правила варки блюд из макаронных изделий;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* зерновые культуры, ассортимент продуктов из них, способы их приготовления;
* способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
* основные свойства натуральных волокон и тканей из ниназначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных ( двойного и расстрочного)
* экономную раскладку выкройки из ткани, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* основные качества интерьера, его особенности;
* характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* регуляторы швейной машины, устройство и правила установки швейной иглы;
* виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* обработку узлов ночной сорочки.

**Должны уметь:**

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* работать по технологическим картам;
* сервировать стол к ужину;
* приготавливать блюда из творога;
* приготавливать жидкое тесто и блюда из него (блинчики, блины, оладьи)
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать варенье,
* рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны горловины ночной сорочки;
* выполнять машинные швы: двойной и расстрочной;
* выполнять экономичный раскрой ткани;
* выполнять переделку швейных изделий;
* ухаживать за волосами;

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**«Рассмотрено на МО»**

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. № \_\_\_\_

**«Согласовано»**

Зам. директора\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_\_\_ г.