Муниципальное общеобразовательное учреждение «Школа-лицей №1» города Алушты

РАССМОТРЕНО

на заседании МО учителей предмета «Технология» протокол № 6 от 28.08.2018 г. Руководитель МО

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора Г.А.Палий

от 29.08.2018 г

«УТВЕРЖДЕНО»

на заседании педагогического совета протокол № 26 от 30.08.2018 г. Введена в действие приказом № 539

от 31.08. 2018 г.

Директор МОУ «Анкала-лицей №1» г.Алушты

В.Сергеева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА по предмету «Технология» для 6-A; 6-Б; 6-В; классов на 2018/2019 учебный год

Составила Остафийчук Ольга Марьяновна, учитель предмета «Технология», специалист

г. Алушта 2018 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в основной школе (6 классы), **соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту второгопоколения** (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /Стандарты второго поколения / М.: «Просвещение», 2010). Данная рабочая программа составлена на основе:

- 1. Авторской программы по технологии (обслуживающий труд) 6 класс /(под ред О. А. Кожиной, Е. Н. Кудаковой, С. Э. Маркутской М.: Дрофа,2015.)
- 2. Примерная программа по учебному предмету Технология 5-9 классы ФГОС М.: Просвещение , 2011. (Стандарты второго поколения).

Программа разработана применительно к учебной программе: Технология. 6 класс,курс «Технология. Обслуживающий труд» / под ред. О. А. Кожиной, Е. Н. Кудаковой, С. Э. Маркутской— М. «Дрофа», Рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации.

Структура рабочей программы соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту второгопоколения (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /Стандарты второго поколения / М.: «Просвещение», 2010).

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий.

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Цели изучения учебного курса предмета «Технология»:

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

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства;
- развитие культуры труда;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских, патриотических качеств.

Программа составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Задачи изучения учебного курса предмета «Технология»:

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений;
- - воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение в условиях рынка труда;
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической

деятельности полученные знания.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 280 учебных часов. В том числе в 5, 6, 7 классах по 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю и 8 классах – 34 учебных часа из расчета 1 учебный час в неделю.

В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА ПРЕДМЕТА «Технология»

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

- 1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- 2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- 3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- 4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- 5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
- 6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- 7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

- 8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- 9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- 10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

- 1. Планирование процесса познавательной деятельности.
- 2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- 3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- 4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- 5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративноприкладного искусства.
- 6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов
- 7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- 8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- 9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
- 10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- 11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- 12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- 13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности сточки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- 14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- 15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- 16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специально го обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;

- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

_ трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с 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; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда
_ ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- _ трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с 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; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда
- _ ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда
- Умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности, составлять жизненные и профессиональные планы
- Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду, результатом труда;

• Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Содержание программы учебного курса предмета «Технология» 6 класс:

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

ВВЕДЕНИЕ (2 ч)

Тема: Введение (2 ч)

Основные теоретические сведения. Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Организация труда на рабочем месте. Рациональное размещение инструментов. Охрана окружающей среды. Экономические расходования всех видов ресурсов. Просмотр лучших творческих проектов. Правила поведение в кабинете «Технологии» и внутренний распорядок. Правила техники безопасности. Правила по охране труда. Санитарно-гигиенические требования.

Практическая работа. Вводный инструктаж учащихся в кабинете «Технологии». Изучение и запись правил техники безопасности в кабинете «Технологии». Опрос учащихся по карточкам и билетам.

Варианты объектов труда: организация труда, правила безопасного труда, охрана труда.

Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов.

Основные теоретические сведения

Физиология питания (2 ч)

Тема: Физиология питания (2 ч).

Основные теоретические сведения. Минеральные соли и микроэлементы. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практическая работа. Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда: таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (12 ч).

<u>Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч)</u>

Основные теоретические сведения. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличение веса и объема приварке.

Практическая работа. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. **Варианты объектов труда:** каша гречневая, гарниры из риса макаронных изделий.

<u>Тема: Молоко Приготовление блюд из молока. (2 ч)</u>

Основные теоретические сведения. Виды молочных продуктов. Методы определения качества молочных продуктов. Влияние экологии на качество молочных продуктов. Название, виды и технология обработки молочных продуктов. Виды молочных продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практическая работа. Приготовление блюд из молочных продуктов

Варианты объектов труда: эскизы оформления блюд из молочных продуктов, Блюда из молочных продуктов

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

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

Практическая работа. Подбор инструментов и оборудования для резки рыбы. Определение свежести рыбы. Варка и жарение рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюда из рыбы. Варианты объектов труда: блюда из вареной и жареной рыбы.

Тема: Сервировка стола к ужину. Культура поведения за столом. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Составление меню на ужин. Правила подачи блюд. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практическая работа оформление меню. Выполнение эскизов художественного украшения стола к ужину. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. **Варианты объектов труда:** Художественное украшение стола к ужину, салфетки.

<u>Тема: Приготовление обеда в походных условиях. (2 ч)</u>

Основные теоретические сведения. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа. Расчет количества, состав и стоимость продуктов для похода.

Тема: Заготовка продуктов. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашенных овощах. Время ферментации (брожения) квашенных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практическая работа. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специя. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда: соленые огурцы, квашеная капуста.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (20 ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

Тема: Ткани из шерстяных и шелковых волокон. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из 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 плетения. Влияние вида плетения на драпируемость. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практическая работа. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Виды объектов труда: образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 ч)

Тема: Швейная машина. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Назначение, устройства и принцип действия регуляторов бытовой универсальной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практическая работа. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка смазка.

Виды объектов труда: швейная машина.

Тема: Машинное шитье. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения технология выполнения. Основные операции: обтачивание, притачивание; выполнение аппликаций.

Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов: обтачивание; притачивание; выполнение аппликаций. Обтачной шов: с расположением шва на сгибе; с образованием канта. Притачивание застежки- молния. Обработка образца подкройной обтачкой.

Варианты объектов труда: Швейная машина, образцы машинных строчек.

Тема: Конструирование и моделирование выкроек юбок Раскрой и дублирование деталей кроя. (10 ч)

Основные теоретические сведения. Правила снятие мерок. Основные мерки: рост, обхват шеи, обхват груди, обхват талии, обхват бедер, длина спины до талии, длина плечевого изделия, длина поясного изделия.. Изготовление выкройки путем построения чертежа. Моделирование чертежа. Раскрой ткани. Дублирование деталей кроя. Перенос линий выкройки на детали кроя. Последовательность выполнения операций. Временное ниточное соединение: приметывание, взметывание.

Практическая работа. Организация рабочего стола. Правила безопасной работы. Перенос линий выкройки на детали кроя. Последовательность выполнения операций. Временное ниточное соединение: приметывание, сметывание. Снятие мерок и изготовление выкройки. Изготовление выкройки путем построения чертежа. Построение чертежа клина юбки. Построение чертежа цельнокроеного пояса. Изготовление выкройки юбки. Моделирование клиньевой юбки. Изготовление выкройки по уменьшенному чертежу.

Выкраивание деталей кроя

Варианты объектов труда: мерки, чертеж, выкройка, моделирование, приметывание, копировальная строчка, выметывание.

Технология изготовления изделия. (8 ч)

Тема: Технологическая последовательной пошива одежды. (8 ч)

Основные теоретические сведения. Последовательность изготовления швейного изделия: подготовка ткани; раскрой; дублирование деталей кроя; перенос линий выкройки на детали кроя; обработка мелких деталей; подготовка изделий к примерки; проведение примерки и исправлений недочетов; обработка срезов и деталей швейного изделия индивидуальному плану. Обработка мелких деталей.

Практическая работа. Обработка деталей и узлов швейного изделия. Притачивание застежки – молния. Обработка простой, сплошной вытачки. Обработка среза горловины. Обработка проектного изделия.

Варианты объектов труда: поузловая обработка.

Технология ведения дома (2ч)

Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды. Влажная уборка дома. Выбор технологий и средств ухода для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Практические работы

- 1 Удаление пятен с одежды.
- 3. Штопка с применением швейной машин.

Электротехнические работы (2ч)

Общее понятие об электрическом токе. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды проводов. Электроустановочные изделия. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы

- 1.Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
- 2.Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (8ч)

- 1. Сбор коллекции образцов декоративно прикладного искусства края.
 - 2.Изготовление сувенира.
 - 3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Инструментарий для оценивания результатов:

- ✓ тесты
- ✓ практические работы
- ✓ творческие работы
- ✓ творческие проектные работы

✓ лабораторные работы.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина)

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»

- 1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кулакова, С. Э. Маркуцкая).
 - 2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. 3.
 - 3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С.
 - Э. Маркуцкая).
 - 4. Электронное приложение к учебнику.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» 6-А КЛАСС

календарно-тематическое планирование по предмету «Технология. Обслуживающий труд» 6-Б класс

Названия раздела, темы урока	Кол.	Практическая часть	Дата	Примечание

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» 6-В КЛАСС

		часов		пров	ведения	
				план	факт	
	РАЗДЕЛ I Кулинария16 часов					
1.	Тема 1. Физиология питания (2ч) Вводное ТБ в кабинете «технологии» Правила организации труда на уроках техноогии. Физиология питания.	1	Организация рабочего места	06.09		
2.	Органолеп тические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов. Основные теоретические сведения.	1	Практическая работа Определение качества консервированных продуктов питания.	06.09		
3-4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч.) Тема 2 Значение молока и молочных продуктов в питании. Основные теоретические сведения.	2	Практическая работа Приготовление молочной каши.	13.09		
5-6	Тема 3 Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления Приготовление блюд из творога. Основные теоретические сведения.	2	Практическая работа Работа в группах Приготовление творожного десерта Соблюдать правила техники	20.09		

			безопасности	
7-8	Тема 4 Блюда из круп бобовых и макаронных изделий. Основные теоретические сведения.	2	Практическая работа Приготовление гарнира из макаронных изделий. Соблюдать правила техники безопасности Работа в группах	27.09
9-10	Тема 5 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Основные теоретические сведения.	2	Практическая работа Приготовление горячих бутербродов из рыбной консервы Соблюдать правила техники безопасности	04.10
11-12	Тема 6 Сервировка стола. Этикет. Правила этикета Основные теоретические сведения.	2	Практическая работа Творческая работа Работа в группах 1. Выполнение эскизов художественного украшения праздничного стола 2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	11.10
13-14	Тема 7 Приготовление обеда в походных условиях. Основные теоретические сведения.	2	Практическая работа Расчет количества и состава продуктов для похода. Приготовление ухи из консервов. Соблюдать правила техники безопасности	18.10

15-16	Тема 8 Заготовка продуктов. ТБ при заготовке прд-ов Основные теоретические сведения. Итого в 1 четверти Создание изделий из	2 16	Практическая работа Приготовление Варенья Соблюдать правила техники безопасности	25.10	
	текстильных и поделочных материалов (30 ч)				
	РАЗДЕЛ II Материаловедение – 2 часа				
17-18	Тема 1 Натуральные ткани животного происхождения. Основные теоретические сведения.	2	Практическая работа Основные ткацкие переплетения Определение наличия волокон животного происхождения в тканях.	08.11	
	РАЗДЕЛ III Машиноведение – 4 часа				
19-20	Тема 1 Швейная машина. Техника безопасности.	2	Практическая работа «Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани». Соблюдать правила техники безопасности	15.11	
21-22	Тема 2 Уход за швейной машиной	2	Практическая работа	22.11	

			TT U U	T T
			«Чистка и смазка швейной	
			машины»	
			Соблюдать правила техники	
			безопасности	
	РАЗДЕЛ 111 Конструирование и			
	моделирование юбок (8ч.)			
23-24	Тема 1	2	Практическая работа	29.11
	Виды юбок. Юбки в национальном			
	костюме.		Работа в парах	
	Общие правила построения и		Снятие мерок и запись	
	оформления чертежей швейных		результатов измерений.	
	изделий.		Fraging and a second particles	
25-26	Тема 2		Практическая работа	06.12
	Построение основы чертежа юбки.	2	«Построение основы чертежа в	
	1		масштабе 1:4»	
27-28	Тема 3		Практическая работа	13.12
	Построение основы чертежа юбки в	2	Построение основы чертежа юбки	
	натуральную величину.		в натуральную величину.	
29-30	Тема 4		Практическая работа	20.12
	Моделирование выбранного фасона	2	Моделирование	
	швейного изделия		юбки выбранного фасона	
	РАЗДЕЛ V			
	Технология изготовления			
	юбок – 16 часов			
31-32	Тема 1		Практическая работа	27.12
	Особенности раскладки выкройки на	2	Раскладка выкройки на ткани.	

	ткани. Раскрой ткани. Итого во 2 четверти	16	Раскрой ткани. Соблюдать правила техники безопасности			
33-34	Тема 2 Подготовка изделия к примерке	2	Практическая работа Обработка деталей кроя, подготовка юбки к примерке. Соблюдать правила техники безопасности	10.01		
35-36	Тема 3 Подготовка и проведение примерки. Исправление дефектов.	2	Практическая работа Подготовка и проведение примерки. Исправление дефектов. Соблюдать правила техники безопасности	17.01		
37-38	Тема 4 Стачивание деталей изделия.	2	Практическая работа Стачивание деталей изделия. Соблюдать правила техники безопасности	24.01		
39-40	Тема 5 Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2	Практическая работа Соблюдать правила техники безопасности Соединение деталей юбки и обработка срезов.	31.01		

41-42	Тема 6 Способы обработки застежки юбок	2	Практическая работа Соблюдать правила техники безопасности Обработка застежки юбки	07.02	
43-44 45-46	Тема 7 Способы обработки верхнего среза юбки.	4	Практическая работа Соблюдать правила техники безопасности Обработка верхнего среза юбки.	14.02 21.02	
47-48	Тема 8 способы отделки изделия, Влияние ВТО на качество готового изделия.	2	Практическая работа Соблюдать правила техники безопасности Отделка и ВТО готового изделия	28.02	
	РАЗДЕЛ VI Технология ведения дома - 2 часа				
49-50	Уход за одеждой и обувью	2	Практическая работа Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды	07.03	
	РАЗДЕЛ VII Электромонтажные работы -2 часа				
51-52	Электромонтажные работы.	2	Практическая работа Соблюдать правила техники безопасности Принципы действия и правила	14.03	

			эксплуатации бытовых приборов.		
	РАЗДЕЛ VIII Рукоделие				
	8 часов				
	Tr. 4			21.02	
53-54	Тема 1 Лоскутное шитьё	2		21.03	
33-34	Виды композиций лоскутного шитья:	_			
	статичной, динамичной, симметричной				
	асимметричной				
	Итог 3 четверти	22	-		
55-56	Тема 2		Практическая работа	04.04	
	Изготовление швейного изделия в	2	творческая работа в	04.04	
	технике лоскутного шитья		группах Соблюдать правила техники		
			безопасности		
			Составление схемы последователь		
			ности соединения деталей		
			рисунка		
57-58	Тема 3		Практическая работа	11.04	
	Изготовление швейного изделия в	2	творческая работа в		
	технике лоскутного шитья		группах		
			Соблюдать правила техники		
			безопасности		
			Подбор лоскутов ткани по цвету,		
			фактуре, качеству волокнистого		

			состава материала Изготовление салфетки в технике лоскутного шитья		
59-60	Тема 4 Свободная роспись ткани. Приемы выполнения.	2	Практическая работа творческая работа в группах Соблюдать правила техники безопасности Изготовление салфетки в технике лоскутного шитья	18.04	
	Творческие проекты (8 часов)				

61-62	Работа над проектом Работа над проектом	2	Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта	25.04 16.05	
65-66	Защита проекта.	2	решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта.	23.05	
67-68	Защита проекта. Итог IV четверти	12+2			
	Итого за год	68			