

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа поселка Борское Гвардейского
городского округа»**

Рассмотрено на заседании МО
естественно-математического
цикла

Протокол № 5

от 22 июня 2018 г

Руководитель МО
Крюкова Л.А.



Утверждена на заседании
МС

Протокол № 5

от 26 июня 2018 г

Председатель МС
Охрименко В.В.



Разрешена к применению
приказом директора школы

Приказ № 49

от 29 июня 2018 г

Директор школы
Литвинчук Т.Н.



**Рабочая программа учебного предмета
«Технология»
с внутрипредметным модулем «Рукодельница»
в 6 классе на 2018-2019 учебный год**

Разработчик
Саркисова О.В., учитель технологии,
учитель первой квалификационной
категории

пос. Борское
2018 год

1. Планируемые результаты изучения курса технологии

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технология ведения дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Владение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Владение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Владение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В эстетической сфере:

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта

- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

В психофизической сфере

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

Регулятивные УУД:	Познавательные УУД:	Коммуникативные УУД:	Личностные УУД:
<ul style="list-style-type: none"> • принятие учебной цели; • выбор способов деятельности; • планирование организации контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены учебного труда 	<ul style="list-style-type: none"> • сравнение; • анализ; • систематизация; • мыслительный эксперимент; • практическая работа; • усвоение информации с помощью компьютера; • работа со справочной литературой; • работа с дополнительной литературой 	<ul style="list-style-type: none"> • умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. • умение выделять главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; • задавать вопросы на понимание, обобщение 	<ul style="list-style-type: none"> • самопознание; • самооценка; • личная ответственность; • адекватное реагирование на трудности

2. Содержание учебного предмета

Вводный урок.

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Санитарно-гигиенические требования.

КУЛИНАРИЯ (18 ч.)

Физиология питания. Сервировка стола.

Приведение интерьера кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Сухая и влажная уборка. ТБ при работе с кухонным оборудованием.

Блюда из молока.

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Хлеб – жизнь человека. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Нарезка продуктов. Способы заварки чая и трав.

Блины, оладьи, блинчики.

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки изделий из жидкого теста. Посуда, оборудование и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача их к столу.

Сладкие блюда, сахар.

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства.

Приготовление киселей различных консистенций.

Условия хранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

Блюда из рыбы и морепродуктов.

Пищевая ценность рыбы и морепродуктов для организма человека. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка. Способы тепловой обработки. Блюда из рыбы. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Заготовка продуктов.

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч.)

Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.

Правила ухода за одеждой и обувью. Правила хранения одежды из шерсти и меха, обуви. Виды фурнитуры, способы ремонта одежды.

Эстетика и экология жилища.

Рационально размещение оборудования кухни и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования. Современные системы фильтрации воды. Отделка интерьера.

Разделение зон при приготовлении пищи из зон столовой.

РУКОДЕЛИЕ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (32ч)

Свойства тканей из волокон животного происхождения. Виды материалов.

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства в домашних условиях. Свойства волокон, а также нитей и тканей из них.

Сравнительные характеристики свойств тканей из растительных и животных волокон. Ассортимент тканей.

Дефекты ткани.

Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты.

Свойства тканей из растительных волокон, подготовка к работе.

Свойства тканей из натуральных волокон. Краткие сведения об ассортименте тканей/белья из тканей. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Композиция, ритм, раппорт в вышивке. Цветовой круг.

Композиция, ритм, рапорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете.

Технология выполнения счетных швов.

Технология выполнения счетных швов (роспись, набор, крест, счетная гладь, косая стежка).

Свободная вышивка.

Выбор рисунка. Способы перевода рисунка на ткань, уменьшение и увеличение рисунка. Подбор инструментов и материалов в зависимости от вида вышивки.

Окончательная отделка изделия.

Технология выполнения различных вышивальных швов.

Изготовление шарфа или манишки.

Закрепление знаний об инструментах и материалах для вязания спицами, основных видах петель. Прибавление петель.

Вязание крючком. Изготовление шапочки из шестиугольных мотивов.

Закрепление знаний об инструментах и материалах для вязания спицами, технике вывязывания столбика без накида, снакидом. Вязание изделий из отдельных мотивов.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч)

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.

Ознакомить с направлениями по выбору темы проекта, руководствуясь актуальностью проблемы, последовательностью выполнения проекта.

Работа над проектом.

Содержание пояснительной записки, требования к оформлению технологической главы, план работы над последовательностью изготовления изделия. Требования к инструкционно-технологической карте. Содержание экономической главы пояснительной записки.

Рекламный проспект. Заключительная глава проекта.

Содержание заключительного этапа проекта, консультации по проектам, оценка готового проекта. Отделка готового изделия. Рекламный проспект.

Защита проекта.

Подготовка проекта к защите. Защита творческого проекта. Оценка проекта одноклассниками.

3. Тематическое планирование

№ п/п	Название темы	Количество часов	Количество контрольных работ	Количество практических работ	Количество часов внутрипредметного модуля
1	Вводный урок	2			
2	Физиология питания	2			
3	Технология приготовления пищи	10		1	
4	Заготовка продуктов	2			
5	Эстетика и экология жилища	4		1	
6	Уход за одеждой и обувью	4			
7	Оформление интерьера	4			
8	Элементы материаловедения	6			
9	Вышивание	14		3	9
10	Вязание спицами	8		1	8
11	Вязание крючком	6		1	4
12	Творческие, проектные работы	9		2	
13	Итоговая контрольная работа	1	1		
14	Резерв учебного времени	2			
	Итого	70	1	9	21