

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа пос. Борское
муниципального образования «Гвардейский городской округ»

Рассмотрено на заседании
МО старших учителей

протокол № 5

от 17 июля 2016 г

Руководитель МО Литвинчук Т.Н.

Утверждена на заседании
МС

Протокол № 5

от 24 июля 2016 г

Председатель МС Бондарева Н.П.

Разрешена к применению
приказом директора школы

Приказ № 62

от 27 июля 2015 г

Директор школы
Литвинчук Т.Н.



Рабочая программа учебного предмета
«Технология»
в 6 классе на 2016-2017 учебный год

Разработчик
Саркисова О.В., учитель технологии

пос. Борское
2016 год

1. Планируемые результаты изучения курса технологии

В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида универсальных учебных действий: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знаково-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
 - формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
 - формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
 - формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
 - формирование умения работать в парах и малых группах;
 - формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).
- В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:
- учитывать позицию собеседника (партнера);
 - организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
 - адекватно передавать информацию;
 - отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

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 фруктовых ягод. Виды крахмала и его свойства.

Приготовление киселей различных консистенций.

Условия хранения витаминов при первичной 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 (4 ч.)

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.

Рациональное 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 (32 ч)

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 х/бильняных тканей. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Композиция, ритм, раппорт в вышивке. Цветовой круг.

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметрично построенные узоры художественной отделки 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 аппликации 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 направлением и выбрать тему проекта, руководствуясь актуальностью проблемы, последовательность выполнения проекта. Содержание пояснительной записки, требования к оформлению технологической главы, план работы над последовательностью изготовления изделия. Требования к инструкционно-технологической карте.

Работа над проектом.

Содержание пояснительной записки, требования к оформлению технологической главы, план работы над последовательностью изготовления изделия.

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, сочинений, диктантов, изложений	Количество лабораторных, практических работ, развитие речи, внеклассное чтение	Количество часов внутрипредметного модуля
1	Вводный урок	2			
2	Физиология питания	2			
3	Технология приготовления пищи	10		1	4
4	Заготовка продуктов	2			

5	Эстетика и экология жилища			1	
6	Уход за одеждой и обувью	4			
7	Оформление интерьера	4			
8	Элементы материаловедения	6			
9	Вышивание	12		3	4
10	Вязание спицами	8		1	2
11	Вязание крючком	8		1	2
12	Творческие, проектные работы	9		2	4
13	Итоговая контрольная работа	1	1		
	Итого	68	1	9	20