**Пояснительная записка**

# Настоящая рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 6 класса составлена на основе:

* Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования (утвержденным приказом Минобразования России от 5 марта 2004 г. №1089);

# Примерной программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд»

# Авторской программы М.В. Хохлова, П.С. Самородинский, Н.В. Синица, В.Д, Симоненко «Технология, Обслуживающий труд» (Сборник «Программы общеобразовательных учреждений. Технология 5-11 классы».- М.: Просвещение, 2010 г.);

# Учебного плана МОБУ СОШ №34 на 2016-2017 учебный год;

# Положения МОБУ СОШ №34 «О рабочей программе педагога».

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

**Цели изучения 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.

**Место предмета в учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования в 6 классе 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

Примерная программа по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» предусматривает 8 часов резерва.

Учебным календарным графиком МОБУ СОШ №34 на 2016-2017 учебный год определено 34 учебные недели. Учебный план МОБУ СОШ №34 на 2016-2017 учебный год предусматривает в соответствии с БУП-2004 на изучение технологии в 6 классе 2 часа в неделю. Поэтому рабочая программа рассчитана на 68 учебных часов. Сокращение произведено за счет часов резерва.

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

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

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

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

• 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.

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

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

• оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для рабочей программы являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария». Программа включает в себя также раздел «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы».

Рабочей программой предусмотрено следующая последовательность изучения тем:

1) “Кулинария”,

2) “Создание изделий из текстильных и поделочных материалов”,

3) “Творческие, проектные работы”,

4) “Технологии ведения дома”.

Каждый раздел рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются практические работы, проектная деятельность. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

12% учебного времени (8 часов) отводится на проектную деятельность учащихся. предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ по каждому разделу программы.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся основной акцент делается на потребительском назначении того изделия, которое учащиеся выдвигают в качестве творческой идеи.

Изучение курса также завершается итоговым творческим проектом. который учащиеся могут выполнить как индивидуально. так и в группе.

Творческие проекты выступают как результаты промежуточной и итоговой аттестации по предмету.

Основная форма организации учебного процесса – урочная. Расписанием предусмотрены сдвоенные уроке, что является наиболее целесообразным и позволяет учащимся овладеть как теоретическими знаниями, так и практическими навыками по теме.

По окончании курса технологии в 6 классе основной школы учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства.

Курс ориентирован на учебник:

*Учебник «Технология» 6 класс под редакцией Крупская Ю.В., О.В.Кожина, Н.В.Синица., Симоненко В.Д. - М.Вентана-Граф,2010.*

**Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса**

**Должны знать:**

* о пищевых продуктах, как источниках белков, жиров, углеводов, минеральных солей и т. п.;
* 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 них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды соединительных швов и краевых швов, технологию их выполнения;
* регуляторы швейной машины, устройство и правила установки швейной иглы;
* виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* виды соединения и элементы в электрических цепях, правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов;
* основные качества интерьера, его особенности;
* традиционные виды рукоделия – вязание, инструменты и приспособления, узоры;
* историю создания изделий из лоскута и технику пэчворка.

**Должны уметь:**

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* работать по технологическим картам;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* приготавливать жидкое тесто и блюда из него (блинчики, блины, оладьи)
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* 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 платья;
* выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий;
* работать с электроприборами;
* подбирать спицы и нитки в зависимости от изделия.

**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.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.  
**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:  
В познавательной сфере:  
• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;  
• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  
• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;  
• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;  
• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;  
• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;  
• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  
• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;  
• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;  
• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  
В трудовой сфере:  
• планирование технологического процесса и процесса труда;  
• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;  
• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;  
• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;  
• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;  
• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;  
• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  
• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;  
• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;  
• выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;  
• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;  
• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;  
• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;  
• документирование результатов труда и проектной деятельности;  
• расчет себестоимости продукта труда;  
• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.  
В мотивационной сфере:  
• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;  
• оценивание своей способности и готовности к пред предпринимательской деятельности;  
• выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;  
• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;  
• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;  
• осознание ответственности за качество результатов труда;  
• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;  
• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.  
В эстетической сфере:  
• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;  
• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;  
• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;  
• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  
• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.  
В коммуникативной сфере:  
• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;  
• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;  
• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;  
• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;  
• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;  
• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.  
В физиолого-психологической сфере:  
• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;  
• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;  
• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;  
• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание тем учебного курса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Содержание |
| 1 | Физиология питания | Минеральные соли , микроэлементы, макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.  Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Практические работы: Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах |
| 2 | Технология приготовления блюд | Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Химический состав молока. Домашние животные, молоко которых используют в пищу  Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Практические работы: Первичная обработка молока. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. 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. Практические работы: Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Кулинарная обработка продуктов. Виды макаронных изделий, правила варки, технология приготовления блюд. Причины увеличения и объема при варке.  Практические работы: Приготовление макарон с сыром.  Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре, скороспелые. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу  Практические работы: Блины скороспелые, Блинчики с творогом, оладьи с яблоками. |
| 3 | Заготовка продуктов | Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.  Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Практические работы: Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. |
| 4 | Элементы материаловедения | 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 хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Практические работы: Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений. |
| 5 | Элементы машиноведения | 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. Практические работы: Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. |
| 6 | Конструирование и моделирование поясного изделия | История моды. Понятие силуэт и стиль. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Правила снятия мерок, их условные обозначения.  Чтение чертежей. Формулы расчета для построения брюк, юбок Последовательность построения брюк, юбок в масштабе 1:4 и в натуральную величину.  Моделирование простейших видов поясного изделия (брюки, юбка). Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы поясного изделия (брюки, юбки) в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели поясного изделия в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование поясного изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки поясного изделия к раскрою. |
| 7 | Технология изготовления поясного изделия | Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой изделия. Правила раскладки выкройки на ткани, раскрой. Правила безопасности труда.  Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к первой примерке. Перенос линий выкройки на детали кроя. Технология соединения деталей в швейных изделиях для первой примерки .  Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий. Практические работы: Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Технология стачивания боковых швов. Технология обработки горловины подкройной обтачкой. Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. |
| 8 | Рукоделие. Художественные ремесла | Ассортимент изделий, подбор ниток и спиц для работы. Организация рабочего места. Правила безопасности труда при работе. Основные приемы вязания на спицах. Набор петель. Вязание лицевых и изнаночных петель. Вязание по кругу. Практические работы: Вязание образцов. |
| 9 | Творческие проекты | Примерные темы Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.  Изготовление сувенира.  Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.  Вязаная салфетка;  Шарф с помпонами. |
| 10 | Технология ведения дома | Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью.  Практическая работа: Расшифровка символов на ярлыке одежды из шелка и шерсти. Организация рабочего места для выполнения санитарно-гигиенических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов и инструментов.  Комнатные растения в интерьере, их влияние на микроклимат помещения, уход за комнатными растениями.  Практические работы: Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор и посадка декоративных растений. Изготовление мультимедийной презентации как мини проект «Комнатные растения в моем доме» |
| 11 | Электротехнические работы | Электроосветительные приборы. Электроприводы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила безопасности труда с электроприборами.  Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Практические работы: Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Работа с электроосветительными приборами. |

**Учебно-тематический план технология**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Всего часов | Количество часов | |
| теоретические | практические |
| 1 | Физиология питания | 2 | 2 |  |
| 2 | Технология приготовления блюд | 8 | 3 | 5 |
| 3 | Заготовка продуктов | 4 | 1 | 3 |
| 4 | Элементы материаловедения | 6 | 2 |  |
| 5 | Элементы машиноведения | 6 | 2 | 4 |
| 6 | Конструирование и моделирование поясного изделия | 10 | 3 | 7 |
| 7 | Технология изготовления поясного изделия | 10 | 3 | 7 |
| 8 | Рукоделие. Художественные ремесла | 6 | 2 | 4 |
| 9 | Творческие проекты | 8 | 2 | 6 |
| 10 | Технология ведения дома | 4 | 1 | 3 |
| 11 | Электротехнические работы | 2 | 1 | 1 |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата проведения | | | | Наименование разделов и тем | Тип урока | Форма  контроля | | Д/з | |
|  | план | факт | план | факт |  |  |  | |  | |
|  | 6А | 6А. | 6Б | 6Б | **Кулинария (14 часов)** | |  | |  | |
| **Тема раздела: Физиология питания**  Цель темы: Сформировать понятия о содержании минераль­ных веществ в пище­вых продуктах и их роли в жизнедеятель­ности организма чело­века, суточной потреб­ности в них. | | | | | | | | | | |
| 1-2 | 7.09 |  | 7.09 |  | Физиология питания. Планирование рационального питания | Комбинированный | опрос | | §20 | |
| **Тема раздела: Технология приготовления блюд**  Цель темы: научить приготовлению блюд из молока и молочных продуктов, макарон и круп, рыбы, сладких блюд и напитков | | | | | | | | | | |
| 3-4 | 14.09 |  | 14.09 |  | Блюда из молока | Комбинированный  Практическая  работа | Опрос  контроль качества блюд | | §21 | |
| 5-6 | 21.09 |  | 21.09 |  | Рыба и морепродукты. Механическая обработка рыбы | Комбинированный  Практическая  работа | опрос | | §22-24 | |
| 7-8 | 28.09 |  | 28.09 |  | Блюда из круп, бобо­вых и макаронных из­делий. | Комбинированный  Практическая  работа | опрос | | § 25 | |
| 9-10 | 5.10 |  | 5.10 |  | Изделия из жидкого теста. Блины, оладьи, блинчики | Комбинированный | Опрос  контроль качества блюд | | § 26 | |
| 11-12 | 12.10 |  | 12.10 |  | Сладкие блюда и напитки | Комбинированный | опрос | | § 27 | |
| **Тема раздела: Заготовка продуктов**  Цель темы: Объяснить значение заготовки продуктов овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов | | | | | | | | | | |
| 13-14 | 19.10 |  | 19.10 |  | Заготовка продуктов  (квашение капусты) | Урок-практикум | Контроль качества готового блюда | | конспект | |
| 15-16 | 26.10 |  | 26.10 |  | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета | Урок-практикум | Контроль за действиями Проверочная работа | | §28 | |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | | | | | | | | | | |
| **Тема раздела: Элементы материаловедения**  Цель темы: познакомить с натуральными волокнами животного происхождения; научить различать волокна по своему составу. | | | | | | | | | | |
| 17-18 | 9.11 |  | 9.11 |  | Натуральные волокна животного происхождения | Комбинированный | | опрос | | § 1 |
| 19-20 | 16.11 |  | 16.11 |  | Саржевое, сатиновое и атласное переплетения | Комбинированный | | Опрос контроль качества | | §2 пр.р 2 |
| 21-22 | 23.11 |  | 23.11 |  | Лицевая и изнаночная сторона | Урок-практикум | | Проверочная работа Контроль за действиями | | §3 пр.р 3 |
| **Тема раздела: Элементы машиноведения**  Цель темы: ознакомить с причинами возникновения дефектов машинной строчки; научить устранять дефекты плохой строчки, правильному выбору иглы для шитья. | | | | | | | | | | |
| 23-24 | 30.11 |  | 30.11 |  | Регуляторы швейной машины. | Комбинированный | | опрос | | §4 |
| 25-26 | 7.12 |  | 7.12 |  | Устройство и установка машинной иглы. Подбор игл | Комбинированный | | Опрос  Контроль за действиями | | §5 пр.р 7 |
| 27-28 | 14.12 |  | 14.12 |  | Машинные швы | Урок-практикум | | Проверочная работа Контроль за действиями | | §5,6 |
| **Тема раздела: Конструирование и моделирование поясного изделия**  Цель темы: ознакомить с требованиями, которые предъявляются к одежде; научить правильно снимать мерки, строить чертежи конической, клиньевой, прямой юбки; моделировать изделие. | | | | | | | | | | |
| 29-30 | 21.12 |  | 21.12 |  | Одежда и требования к ней. Юбка в русском народном костюме | комбинированный | | опрос | | §7 |
| 31-32 | 28.12 |  | 28.12 |  | Снятие мерок для построения чертежа юбки | Урок-практикум | | Контроль за действиями | | §8 |
| 33-34 | 18.01 |  | 18.01 |  | Конструирование юбок, построение чертежа 1:4 | Урок-практикум | | Контроль качества чертежа | | §9 пр.р 9 |
| 35-36 | 25.01 |  | 25.01 |  | Форма. Силуэт, стиль,  выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона | Комбинированный  Практическая  работа | | Проверочная работа Контроль за действиями | | §10 |
| 37-38 | 1.02 |  | 1.02 |  | Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка  и раскрой юбки на ткани | Комбинированный  Практическая  работа | | Контроль за действиями | | §11,12 |
| **Тема раздела: Технология изготовления поясного изделия**  Цель темы: Научить правильно, обрабатывать вытачки, складки, боковые швы, верхний и нижний срез юбки. | | | | | | | | | | |
| 39-40 | 8.02 |  | 8.02 |  | Обработка деталей кроя.  Скалывание и сметывание деталей кроя | Комбинированный  Практическая  работа | | Контроль качества сметывания | | Стр.86-87 |
| 41-42 | 15.02 |  | 15.02 |  | Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление де­фектов и их исправ­ление | Комбинированный  Практическая  работа | | Контроль качества проведения примерки | | Стр.87-91 |
| 43-44 | 22.02 |  | 22.02 |  | Машинная обработка боковых швов и застежки юбки. | Комбинированный  Практическая  работа | | Контроль качества обработки узлов | | Стр.73-76  Стр.91 |
| 45-46 | 1.03 |  | 1.03 |  | Обработка верхнего и нижнего среза | Комбинированный  Практическая  работа | | Контроль качества обработки срезов | |  |
| 47-48 | 15.03 |  | 15.03 |  | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелко­вых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка ка­чества изделия | Комбинированный  Практическая  работа | | Проверочная работа Контроль качества ВТО | | Стр. 92 |
| **Тема раздела: Рукоделие. Художественные ремесла – 6 часов**  Цель темы: Расширить знание об инструментах и материалах используемых для вязания и вышивки; научить технике вязания лицевой и изнаночной петли. | | | | | | | | | | |
| 49-50 | 22.03 |  | 22.03 |  | Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты. Подбор спиц в зависи­мости от толщины нити. Набор петель для вязания | Комбинированный  Практическая  работа | | Опрос  контроль  качества набора петель | | §15 |
| 51-52 | 5.04 |  | 5.04 |  | Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания Убавление, прибавле­ние и закрытие петель | Комбинированный  Практическая  работа | | контроль за действиями  выполнения счетных швов | | §15 |
| 53-54 | 12.04 |  | 12.04 |  | Народная вышивка счетными швами. | Комбинированный  Практическая  работа | | контроль за действиями  выполнения счетных швов | | §14 пр.р 13 |
| **Тема раздела: Творческие проекты**  **Цель темы:** научить выбирать посильную и необходимую работу;  аргументировано защи­щать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выпол­нения проекта | | | | | | | | | | |
| 55-56 | 19.04 |  | 19.04 |  | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Органи­зационно-подготови­тельный этап выпол­нения творческого проекта | Комбинированный | | Контроль  выполнения | | Стр. 176-193 |
| 57-58 | 26.04 |  | 26.04 |  | Выбор оборудования, инструментов и при­способлений, состав­ление технологической последовательности выполнения проекта | Комбинированный | | Контроль  выполнения | | Стр. 176-193 |
| 59-60 | 3.05 |  | 3.05 |  | Технологический этап выполнения творче­ского проекта (конст­руирование, моделиро­вание, изготовление изделия) | Практическая  работа | | Контроль  выполнения | | Стр. 176-193 |
| 61-62 | 10.05 |  | 10.05 |  | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | Комбинированный | | Защита проекта | | Стр. 176-193 |
| **Тема раздела: Технология ведения дома**  Цель темы: Научить уходу за одеждой из шерстяных и шелковых тканей; химической чистке изделий. | | | | | | | | | | |
| 63-64 | 17.05 |  | 17.05 |  | Современные средства ухода и защиты одеж­ды и обуви. Оборудо­вание и приспособле­ния для сухой и влаж­ной уборки | Комбинированный  Практическая  работа | | Опрос | | §17 |
| 65-66 | 24.05 |  | 24.05 |  | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей | Практическая  работа | | Опрос | | §18-19 |
| **Тема раздела: Электротехнические работы**  Цель темы: Ознакомить с электроосветительными приборами; путями экономии электроэнергии. | | | | | | | | | | |
| 67-68 | 31.05 |  | 31.05 |  | Прави­ла электробезопасно­сти и эксплуатации бытовых электропри­боров. Профессии, связанные с электри­чеством | Комбинированный | | Опрос | |  |

**Система оценки планируемых результатов**

Важной и необходимой частью учебно-воспитательного процесса является учет успеваемости школьников. Проверка и оценка знаний имеет следующие функции: контролирующую, обучающую, воспитывающую, развивающую.

В процессе обучения используется текущая, промежуточная (по четвертям) и итоговая форма проверки знаний, для осуществления которых применяется устный и письменный опрос, тесты, практические работы.

Итоговая творческая работа даёт возможность выявить уровень усвоения знаний, умений и навыков учащихся, приобретённых за год; тестовые работы позволяют судить об их уровне по отдельной теме или разделу программы.

Знания и умения учащихся оцениваются по пяти бальной системе.

1. «5» Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой. Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска. Норма времени меньше или равна установленной. Абсолютная правильность выполнения трудовых операций. Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места .Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было.

2. «4» В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой. Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска. Норма времени превышает установленного на 10-15 %. Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются. Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются. Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются.

3. «3» В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой. Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска. Норма времени превышает установленную на 20% и более. Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова. Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова. Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова.

4. «2» Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших. Точность изделия выходит за пределы поля допуска. Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока. Почти все трудовые приемы выполняются неверно и не исправляются после замечания. Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места. Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины.

5. «1» Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа. Учащийся допустил неисправимый брак. Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить. Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами. Полное незнание правил организации рабочего места. Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

**Учебно-методическое обеспечение**

**для учащихся:**

1.Учебник «Технология» 6 класс под редакцией Крупская Ю.В., О.В.Кожина, Н.В.Синица., Симоненко В.Д. М.Вентана-Граф,2010.

2.Рабочая тетрадь по технологии «Обслуживающий труд» 6 класс к учебнику технологии под редакцией В.Д.Симоненко.

**для учителя:**

1.Учебник «Технология» 6 класс под редакцией Крупская Ю.В., О.В.Кожина, Н.В.Синица., Симоненко В.Д.

М.Вентана-Граф,2010.

2.Рабочая тетрадь по технологии «Обслуживающий труд» 6 класс к учебнику технологии под редакцией В.Д.Симоненко.

3. Таблицы, раскладушки.

4.Образцы поузловой обработки, швов.

5.Тесты по технологии 5-7классы С.Э.Макруцкая Изд. «Экзамен» 2006.

5.Проекты.

6.Книги по вышивке, кулинарии и др.

7. Технология в схемах, таблицах и рисунках 5-9 классы С.Э.Макруцкая Изд. «Экзамен»2009

8. Интернетресурсы

* <http://piknad.ru/shkstsh.php>
* <http://www.hobbygirl.ru/dekorativnie-shvi.html> .
* Федеральный российский общеобразовательный портал: <http://www.school.edu.ru>
* Федеральный портал «Российское образование»: <http://www.edu.ru>
* Образовательный портал «Учеба»: <http://www.uroki.ru>
* Сайт федерации Интернет образования: http://teacher.fio.ru
* Всероссийская олимпиада школьников: http://rusolymp.ru
* Сайт издательского дома «1 сентября»: http://www.1september.ru
* Сайт Московского Института Открытого Образования: http://www.mioo.ru
* Образовательный сайт «Непрерывная подготовка учителя технологии»: http://tehnologiya.ucoz.ru

9. Диски с обучающими программами по вязанию спицами, крючком.

10. Мультимедиа презентации к урокам по темам.