

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия»

Рекомендовано:
Методическим объединением
учителей технологии, физической
культуры, музыки
Протокол № 1
от «30» 08 2016г.

Утверждено:
приказом МБОУ «Гимназия»
«30» 08. 2016г. № 256

Рабочая программа по технологии
на 2016 -2017 учебный год
6 класс

Составитель: Захарова Л.А. учитель технологии
высшей квалификационной категории

г. Черногорск, 2016 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по английскому языку разработана на основании положения о порядке разработки, утверждения и реализации рабочей программы по предметам и программам внеурочной деятельности в соответствии ФГОС на уровень основного общего образования (приказ МБОУ «Гимназия» от 24.06.2015г. №235); на основе УМК по технологии для 7 класса (приказ «Об утверждении списка учебников на 2016-2017 учебный год для реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования», от 17.05.2016г. № 151-П), авторов Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013

Формы организации учебных занятий

Для формирования УУД у учащихся используются индивидуальная, фронтальная и групповая формы работы. Фронтальная форма работы применяется при постановке цели урока, при изучении нового материала. Индивидуальная форма работы необходима при контроле сформированности практического навыка выполнения определённой операции. Групповая форма работы позволяет формировать навыки участия в диалоге и полилоге

2. Содержание учебного предмета технология

№	Содержание	Основные виды деятельности учащихся	Планируемые результаты
1	2	3	4
Художественные ремёсла (10ч) Проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (6ч.)			
Тема «Вязание крючком» (6 ч.)			
1	История старинного рукоделия — вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Выполнение практических работ по вязанию образцов	Знать и уметь выполнять основные приёмы вязания основных петель в вязании крючком. Уметь выполнять различные узоры крючком и формы образцов. Уметь читать схемы вязания и вязать по описанию. Анализировать и планировать свою деятельность. Искать информацию в сети Интернет и дополнительной литературе по истории вязания. Осуществлять самооценку выполненных работ. Развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
Тема «Вязание спицами» (4 ч.)			
2	Основные виды петель в вязании спицами. Набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Схема вязания. Виды узоров в вязании спицами. Узоры на основе лицевых и изнаночных петель. Жаккардовые узоры. Использование программного обеспечения для создания жаккардовых узоров.	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Выполнение практических работ по вязанию образцов. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Закрывать петли последнего ряда. Уметь читать схемы вязания. Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Анализировать и планировать свою деятельность. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.
Создание изделий из текстильных материалов (22ч.) Проект «Наряд для семейного обеда» (6ч.)			
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)			
3	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР о текстильных материалах из химических волокон, способах их получения. Выполнение практической работы по изучению свойств тканей.	Знать о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов. Уметь определять состав тканей по их свойствам, составлять коллекции тканей. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных

			швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований.
Тема «Швейная машина» (2 ч)			
4	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления швейной машины. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с их помощью	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Выполнение практической работы: замена иглы, обмётывание петли с помощью машины. Поиск информации в сети интернет. Разработка памятки «Замена машинной иглы»	Знать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Уметь устранять дефекты строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Обмётывать петли на швейной машине. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц. Оценивать качество выполненных работ по критериям. Уметь планировать, организовывать свою деятельность и контролировать промежуточный результат
Тема «Конструирование швейных изделий» (4ч)			
5	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <i>Особенности покроя хакасского национального платья.</i>	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР о правилах снятия мерок для построения чертежа с цельнокроеным рукавом плечевого изделия. Выполнение практической работы в парах.	Знать и уметь снимать мерки для построения чертежа с цельнокроеным рукавом, уметь определять размер плечевого изделия, строить чертёж по инструкционной карте. Уметь планировать, организовывать свою деятельность и контролировать промежуточный результат. Оценивать правильность построения чертежа. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)			
6	Особенности моделирования плечевой одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение практической работы «Моделирование плечевого изделия».	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучить приёмы моделирования формы выреза горловины, моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Уметь работать по плану. Осуществлять самооценку и контролировать качество, правильность выполненных работ.
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (14 ч)			

	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Раскрой изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение практических работ: раскрой плечевого изделия, подготовка деталей кроя к обработке, поузловая обработка плечевого изделия	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани и раскрой изделия. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладеть безопасными приёмами труда.
Интерьер жилого помещения (4ч.). Проект «Растения в жилом помещении» (4ч.)			
Тема «Интерьер жилого дома» (2 ч)			
7	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение презентации . Поиск информации	Знать о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видов отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучить виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)			
8	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Способы размещения	Участие в проблемной беседе с использованием материалов учебника,	Знать о разновидностях растений, приёмах фитодизайна, технологии выращивании растений. Уметь составлять

	комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	ЭОР о разновидностях растений, способах их размещения в интерьере, технологии выращивания растений. Усвоение основных понятий и определений по теме. Разработка инструкции по уходу за комнатными растениями.	информационную карту по уходу за растениями. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.
Кулинария (14ч.) Проект «Приготовление воскресного обеда»(2ч.)			
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч)			
9	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Механическая обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение практических работ: разделка рыбы, приготовление блюда из рыбы. Поиск информации о блюдах из рыбы и морепродуктов. Соблюдение правил ТБ.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
Тема «Блюда из мяса» (4 ч)			
10	Пищевая ценность мяса. Виды мяса и признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. <i>Блюда из мяса хакасской кухни. Особенности их</i>	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение практических работ: определение качества мяса органолептическими методами, приготовление блюда из мяса. Поиск информации о блюдах из мяса. Соблюдение правил ТБ.	Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Уметь составлять и работать по технологической карте. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам

	приготовления.		
Тема «Блюда из птицы» (2 ч)			
11	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о блюдах из птицы. Выполнение практической работы.	<i>Знания:</i> о видах птицы, признаках доброкачественности птицы, способах тепловой кулинарной обработки мяса, требованиях к качеству готового блюда <i>Умения:</i> выполнять тепловую кулинарную обработку птицы, используя технологическую карту. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
Тема «Заправочные супы» (2 ч)			
12	Питательная ценность супов. Классификация супов. Технологическая последовательность приготовления супа. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оформление готового супа и подача к столу	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о рецептах супов. Выполнение практической работы.	<i>Знания:</i> о значении первых блюд в питании человека, классификация супов, технология приготовления бульона и супа. <i>Умения:</i> составлять технологическую карту блюда и выполнять приготовления блюда, используя технологическую карту приготовления. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)			
13	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме; Выполнение практической работы: составлению меню	<i>Знания:</i> о калорийности продуктов, правил сервировки стола к обеду, составления меню для обеда, этапах выполнения проекта <i>Умения:</i> сервировать стол Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)			
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (18 ч)			
	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной

	шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Усвоение основных определений и понятий по теме; Выполнение проектов по разным разделам программы	деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Интерьер жилого помещения». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
--	---	--	--

**3. Календарно-тематическое планирование по технологии в 6 классе
на 2016-2017 уч. год
Количество часов за год – 68 ч.**

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Дата проведения	
			План	Факт
1	2	3	4	5
Художественные ремёсла (10ч) Проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами » (6ч.)				
1-2	Вводный инструктаж на рабочем месте. Вязание спицами и крючком. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	2		
3-4	Основные виды петель при вязании крючком	2		
5-6	Вязание по кругу	2		
7-8	Вязание спицами. Основные приёмы вязания	2		
9-10	Вязание спицами. Жаккардовые узоры	2		
11-12	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2		
13-14	Подготовка проекта к защите.	2		
15-16	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2		
Создание изделий из текстильных материалов (22ч.) Проект «Наряд для семейного обеда» (6ч.)				
17-18	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».	2		
19-20	Конструирование плечевых изделий. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия». Проект «Наряд для семейного обеда»	2		
21-22	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа в натуральную величину»	2		
23-24	Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевого изделия и подготовка выкроек к раскрою»	2		
25-26	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого изделия»	2		
27-28	Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов»	2		
29-30	Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия»	2		
31-32	Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	2		
33-34	Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»	2		
35-36	Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов»	2		
37-38	Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия»	2		
39-40	Окончательная отделка изделия. Подготовка к защите проекта «Наряд для семейного обеда»	2		
41-42	Подготовка проекта к защите	2		
43-44	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	2		
Интерьер жилого помещения (4ч.). Проект «Растения в жилом помещении» (4ч.)				
45-46	Планировка и интерьер жилого помещения	2		
47-48	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснования проекта «Растения в интерьере жилого дома»	2		

49-50	Творческий проект «Растения в интерьере жилого помещения»	2		
51-52	Защита проекта «Растения в интерьере жилого помещения»	2		
Кулинария (14ч.) Проект «Приготовление воскресного обеда»(2ч.)				
53-54	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	2		
55-56	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	2		
57-58	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса	2		
59-60	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»	2		
61-62	Супы. Технология приготовления первых блюд. Практическая работа «Приготовление первого блюда»	2		
63-64	Птица. Пищевая ценность птицы, технология первичной и тепловой кулинарной обработки птицы	2		
65-66	Сервировка стола к обеду. Творческий проект «Приготовления воскресного обеда»	2		
67-68	Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	2		

4. График проведения проектов

№	Тема	Дата
1	Проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами »	октябрь
2	Проект «Наряд для семейного обеда»	февраль
3	Проект «Растения в жилом помещении»	март
4	Проект «Приготовление воскресного обеда»	май