|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Согласовано»****Заместитель директора по УВР****Кипкаева В.В.****30. 08.2016** | **«Согласовано» Руководитель ШМО****Мекаева Е.А.****Протокол №1 от 26.08.2016** | **«Утверждаю»****Директор МАОУ ОСОШ №1****Е. В. Казаринова****Приказ № 130-ОД от 30.08.2016** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии 6 класс**

**МАОУ Омутинская СОШ №1**

**УМК «Школа 2100»**

**Учебник «Технология», авторы: И.А. Сасова, М Б Павлова, М.И. Гуревич**

**Издательство «Вентана-Граф», 2010**

**68 часов**

**2016 – 2017 учебный год**

**Рабочая программа по технологии 6 класс**

**(50 часов, 2 часа в неделю с октября по май +16 часов )**

**I. Планируемые результаты освоения предмета технология.**

**Личностные результаты:**

1. Формирование познавательного интереса и активности при изучении направления «Технология ведения дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда.
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда.
5. Формирование ответственного и бережного отношения к хозяйственным и природным ресурсам.
6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ.

**Метапредметные результаты:**

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространённой в быту техники.
2. Умение применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основных наук.
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно- трудовой деятельности.
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.
6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками.

**Предметные результаты.**

**В познавательной сфере:**

1. Рациональное использование дополнительной информации для проектирования и создания предметов труда.
2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении раздела «Кулинария»
3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.

 **В мотивационной сфере:**

1. Оценивание своей способности и готовности к труду.
2. Осознание ответственности за качество результатов труда.
3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.
4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

 **В эстетической сфере**:

1. Основы дизайнерского проектирования изделия.
2. Моделирование художественного оформления объектов труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом всех требований.

**В коммуникативной сфере:**

1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта.
2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда.

**II. Содержание учебного предмета «Технология, 6 класс» (50 часов)**

***Вводное занятие.* (1 час)** Содержание курса «Технология, 6 класс» Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила поведения в кабинете технологии. ***Раздел 1. Творческое проектирование (3 часа)*** Основные теоретические сведения. Основы проектирования. Основные компоненты проекта. Исследовательская и созидательная деятельность. Определение потребностей и краткая формулировка задач. Набор первоначальных идей. Проработка одной из нескольких идей. Планирование и изготовление изделия. Использование компьютера при выполнении проектов. Возможности компьютера: моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ) Выполнение упражнения по моделированию объекта. ***Объекты труда***: рабочее место. ***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов(24 часа) Тема 1****.* Натуральные волокна животного происхождения (2 часа) Натуральные волокна животного происхождения(шелле, шерсть, пух), способы их получения. 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. ***Основные понятия темы***: шерсть, шёлк, пух, шелкопряд, ангора. **Тема 2.** Ткацкие переплетения. Свойства тканей(2 часа) Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани. Сравнительная характеристика

свойств хлопчатобумажных, льняных, шёлковых и шерстяных тканей. Краткие сведения о ассортименте тканей. ***Основные понятия темы*:** переплетения, саржевое и атласное, раппорт, дефекты. **Тема 3.** Регуляторы швейной машины (2 часа). Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага». Регулировка качества машинной строчки путём изменения силы натяжения и нижней нитей. ***Основные понятия темы*:** регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити. **Тема 4.** Устройство и установка машинной иглы (1 час) Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. ***Основные понятия темы*:** машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска. **Тема 5. Уход за швейной машиной (1 час)** Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки. ***Основные понятия темы*:** разборка челночного устройства, смазка. **Тема 6. Машинные швы (2 часа)** Назначение соединительных швов: надстрочного с открытым срезом, надстрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения. ***Основные понятия темы*:** надстрочный, встык, накладной. **Тема 7. Одежда и требования к ней (2 часа)** Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкция юбок: прямые, клиньевые, конические. ***Основные понятия темы*:**  Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования **Тема 8. Снятие мерок для построения чертежа юбки (2 часа)** Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани. ***Основные понятия темы*:**  основные обозначения, прибавки на свободу облегания.

 **Тема 9. Построение конической юбки (2 часа)** Последовательность построения основы чертежа конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчётные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе в

рабочей тетради и в натуральную величину. ***Основные понятия темы*:**  коническая юбка, расчётная формула, масштаб. **Тема 10. Моделирование конической юбки (2 часа)** Разновидности юбок по силуэту: прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола. Способы моделирования конической юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бёдер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями) Выбор модели юбки, моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка ткани к раскрою. ***Основные понятия темы*:**  расширение, заужение. **Тема 11. Раскройные работы (1час)** Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. ***Основные понятия темы*:**  раскладка, обмеловка, раскрой. **Тема 12. Обработка вытачек и складок (1 час)** Технология обработки вытачек. Зависимость величины вытачек от модели и величины фигуры. Складки как разновидность вытачек. Односторонние, встречные, бантовые. Технология обработки складок. ***Основные понятия темы*:** вытачки, складки. **Тема 13. Обработка застёжки в боковом шве (1 час)** Различные способы обработки застёжки. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застёжки на тесьму «молния»  ***Основные понятия темы*:** застёжка в боковом шве, тесьма-молния. **Тема 14. Обработка пояса и верхнего среза юбки (2 часа)** Технология обработки верхнего среза юбок. Форма поясов. Расчёт длины пояса. Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки. ***Основные понятия темы*:** пояс, прокладочный материал, обтачивание пояса. **Тема 15. Обработка нижнего среза юбки (2 часа**) Способы обработки нижнего среза юбок. Необходимость осноровки юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. ТУ на обработку низа. Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия, ВТО. Контроль качества готового изделия.  ***Основные понятия темы*:** осноровка, ВТО, контроль качества. ***Раздел 3. Создание изделий из поделочных материалов (10 часов)* Тема 1. Подготовка к вышивке (1 час)** Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой. Инструменты и материалы для вышивания. Уменьшение и увеличение рисунка. Нанесение рисунка на ткань.  ***Основные понятия темы*:** пяльца, мулине, пасма, ленты, бисер, пайетки.

 **Тема 2. Композиционное построение узоров (1 час)** Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной вышивке. Определение места и размера узора на изделии или его частях. ***Основные понятия темы*:** канва, композиция, ритм, раппорт, орнамент **Тема 3. Счётные швы (2 часа)** Технология выполнения счётных швов.(роспись, крест, набор, счётная гладь, косая стёжка. ***Основные понятия темы*:** канва, счётные швы. **Тема 4. Изучение цвета. Художественная гладь (2 часа)** Тёплые и холодные цвета. Цветовой тон. Хроматические и ахроматические цвета. Технология выполнения двусторонней и цветной художественной глади. Техника смещённой глади. ***Основные понятия темы***: тон, тёплый и холодный цвет, насыщенность, хроматические и ахроматические цвета, гладь. **Тема 5. Использование компьютера для вышивки (2 часа)** Преимущества современной техники для создания авторских рисунков для вышивки счётными швами. Компьютерные программы для выполнения схем. ***Основные понятия темы***: сканирование, растр. ***Раздел 4. Кулинария (12 часов)* Тема1. Физиология питания (2 часа)** Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода, их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах  при их кулинарной обработке. ***Основные понятия темы***: минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность. **Тема2. Блюда из молока (2 часа)** Значение молока и молочных продуктов в питании.Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы хранения. Первичная обработка. Приготовление блюд из молока. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно- гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд. ***Основные понятия темы***: молочные продукты, стерилизация, пастеризация, кисломолочный продукт. **Тема 3. Блюда из рыбы и морепродуктов (2 часа)** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного

использование рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженной, копчёной, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из варёной, жареной рыбы и морепродуктов. Тепловая обработка. Виды жарения. Правила подачи рыбных блюд. Сервировка стола к ужину. ***Основные понятия темы***: нерыбные продукты моря, условия и сроки хранения, методы определения качества. **Тема 4 (2 часа) Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.** Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш: крупяных рассыпчатых, вязких и жидких. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу. ***Основные понятия темы***: каши, бобовые, макаронные изделия. **Тема 5. Изделия из жидкого теста. ( 2 часа)** Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые рыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов, оладий, блинчиков. Подача блинов к столу.  ***Основные понятия темы***: блины, опара, оладьи, дрожжи, пищевая сода. **Тема 6. Сладкие блюда и напитки (2 часа)** Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушёных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различной консистенции. Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод. ***Основные понятия темы***: компот, кисель, крахмал, консистенция.

**III. Тематическое планирование уроков технологии 6 класс ( 50 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Раздел, тема** | Кол-во часов |
| 12-4 | ***Раздел 1. Введение***Введение. Технология в жизни человека и общества.Проектные творческие работы. | 13 |
| 5-67-89-10111213-1415-1617-1819-2021-222324252627-28 | ***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (24 часа)***1. Натуральные волокна животного происхождения.
2. Материаловедение. Ткацкие переплетения. Свойства тканей
3. Машиноведение. Регуляторы швейной машины.
4. Устройство и установка машинной иглы.
5. Уход за швейной машиной.
6. Машинные швы.
7. Создание изделий из текстильных материалов. Одежда и требования к ней.
8. Снятие мерок для построения чертежа юбки.
9. Построение (конструирование) конической юбки
10. Моделирование конической юбки
11. Раскройные работы
12. Обработка выточек и складок
13. Обработка застежки в боковом шве
14. Обработка пояса, верхнего среза юбки
15. Обработка нижнего среза юбки
 | 222112222211112 |
| 293031-3233-3435-3637-3839-40 | ***Раздел 3. Создание изделий из поделочных материалов (10 часов****)*1. Создание изделий из поделочных материалов. Подготовка к вышивке.
2. Композиционное построение узоров.
3. Счетные швы
4. Изучение цвета. Художественная гладь.
5. Использование компьютера для вышивания
6. Окончательная обработка изделия.
7. Проект. Защита проекта.
 | 1122222 |
| 41-4243-4445-4647-4849-50 | ***Раздел 4. Кулинария (10 часов)***1. Кулинария. Физиология питания
2. Блюда из молока.
3. Блюда из рыбы и морепродуктов
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Изделия из жидкого теста
 | 22222 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема урока** | **Кол-во час.** |
| **Агротехнологии (8 часов)** | 8 |
| Овощеводство. Назначение УОУ | 2 |
| Защита культурных растений от сорняков. | 2 |
| Краткая характеристика основных овощных культур | 2 |
| Цветники | 2 |
| **Агротехнологии** | **8** |
| Инструктаж по технике безопасности. Понятие о сорте. Семена, живые организмы. Подготовка семян к посеву. | 2 |
| Рассада. Виды защищенного грунта. Парники и теплицы. | 2 |
| Пикировка рассады. | 2 |
| Правила высадки рассады в грунт. | 2 |

Работа на учебно-опытном участке