

Филиал МБОУ «СОШ с.Семёновка – основная школа с.Чиганак»

<p>«РАССМОТРЕНО» На заседании ШМО протокол № 1 от « 28 » августа 2018 года _____ / <i>[Signature]</i></p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Зам директора По УВР <i>[Signature]</i> / Костикова Т.Н.</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» Директор МБОУ «СОШ с.Семёновка» <i>[Signature]</i> / Михайлова Т.В. Приказ № __ от «31» августа 2018 года</p>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА

по технологии 5 класс

Бубновой Марины Алексеевны

Рассмотрено на заседании

педагогического совета

протокол № __ от

«30» августа 2018г

2018 – 2019 учебный год

Содержание

5 класс

Вводное занятие (2 ч)

Содержание и задачи курса «Культура дома. Технология обработки ткани и пищевых продуктов». Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека.

Раздел 1: Кулинария (14 ч)

Физиология питания (2 ч) Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении.

Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов.

Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов пищевых продуктах.

Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Блюда из сырых овощей (2ч)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые. Грибы.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования.

Влияние состояния окружающей среды на качество овощей.

Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Качество воды. Способы ее очистки. Экономия воды.

Первичная обработка овощей. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля

и способы предотвращения потемнения. Способы и формы нарезки. Ознакомление с назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей.

Первичная обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка).

Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты.

Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Порядок обработки сульфитированного картофеля.

Приготовление блюд из свежих овощей. (2ч.)

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

Блюда из яиц (2ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.

Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями).

Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Практическая работа. Приготовление двух блюд из яиц.

Бутерброды, горячие напитки (2ч)

Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.

Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов.

Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».

Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей

на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилок и шпажек в бутербродах канапе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.).

Способы заваривания чая и трав.

Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Гигиена девушки. Косметика (2 ч)

Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями.

Основные сведения об уходе за нормальной кожей. Средства ухода за кожей.

Особенности ухода за сухой и жирной кожей.

Средства борьбы с потливостью. Воспалительные гнойничковые угри. Уход за кожей, пораженной угрями.

Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара.

Профилактическая защита кожи. Знакомство с профессией врача-косметолога.

Интерьер кухни, столовой (2 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.

Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне.

Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.

Оборудование кухни и уход за ним.

Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Новейшие принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.

Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.

Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Планируемые результаты: УУД:

Личностные: проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.

Метапредметные:

- **познавательные:** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

- **коммуникативные:** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

- **регулятивные:** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

• **уметь** выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях; владеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации,

необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства;

культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

«Декоративно - прикладное искусство. Машинные и ручные работы».(18 ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине (2ч)

Понятие о кинематических схемах механизмов и машин. Условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах. Виды передач вращательного движения. Кинематические схемы передач вращательного движения. Передаточное число и его расчет.

Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости.

Изготовление образцов. Стачной шов.(4ч)

Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка.

Лоскутная пластика (6 ч)

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации

творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны.

Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево, кость и др.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики (2ч)

Ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др.

Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания прихватки.

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.

Использование прокладочных материалов.

История вышивки. Виды швов. (2ч)

Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края, области, села.

Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства.

Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.

Ручные работы (2ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.

Размер стежков.

Примерный перечень практических работ. Изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными прямыми стежками.

УУД:

Личностные: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий.

следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении

поставленной цели.

Метапредметные:

- **познавательные:** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

- **коммуникативные:** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

- **регулятивные:** понимать назначение различных швейных изделий, основы стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты; строить чертеж простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку, шить фартук.

уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

Раздел 3 «Проектирование и изготовление рабочей одежды» (36 ч)

Конструирование и моделирование фартука (6 ч)

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге. Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки

швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления фартука (32 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов.

Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Обработка накладных карманов и бретелей.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны).

Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом ее свойств. Правила обработки накладных карманов.

Сборка изделия (скалывание, сметывание, стачивание).

Определение месторасположения карманов. Накалывание, наметывание и настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.

Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

УУД:

Метапредметные:

- **познавательные:** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

- **коммуникативные:** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

Регулятивные: уметь выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по

родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

Личностные: проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.

Защита творческого проекта. (2 ч)

Итоговое занятие (2ч)

Система оценки планируемых результатов

В текущей оценочной деятельности целесообразно соотносить результаты, продемонстрированные учеником, с оценками типа: «зачёт/незачёт» («удовлетворительно/неудовлетворительно»), т. е. оценкой, свидетельствующей об освоении опорной системы знаний и правильном выполнении учебных действий в рамках диапазона (круга) заданных задач, построенных на опорном учебном материале; «хорошо», «отлично» – оценками, свидетельствующими об усвоении опорной системы знаний на уровне осознанного произвольного овладения учебными действиями, а также о кругозоре, широте (или избирательности) интересов.

Это не исключает возможности использования традиционной системы отметок по 5 балльной шкале.

Направления проектной деятельности

В основной школе можно выделить следующие виды учебных проектов: по доминирующему в проекте виду деятельности: исследовательские, информационные, практико-ориентированные, ролево-игровые, творческие;

по количеству учащихся: индивидуальные, парные, групповые, коллективные;

по месту проведения: урочные, внеурочные;

по теме: монопроекты (в рамках одного учебного предмета), межпредметные, свободные (выходят за рамки школьного обучения).

по продолжительности: краткосрочные (1-2 урока), средней продолжительности (до 1 месяца), долгосрочные

**Учебно-тематический план
5 класс**

Разделы и темы	часы
КУЛИНАРИЯ	16
Санитария и гигиена	2
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	8
Сервировка стола	2
Заготовка продуктов	2
Декоративно-прикладное искусство. Ручные и машинные работы.	18
Проектирование и изготовление рабочей одежды. Проект «Фартук»	36
	Итого: 70

Планируемые результаты

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого курса **познакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
 - с назначением и технологическими свойствами материалов;
 - с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
 - с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
 - со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
 - выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин,

оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием - осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;

- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Содержание курса 6 класс

Раздел 1.Создание изделий из текстильных материалов (32 час).

Основы материаловедения (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Химические волокна. Производство химических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Краткие сведения об ассортименте тканей из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон.

Лабораторно - практические работы

Определение состава тканей по их свойствам. Подбор ткани к данной модели изделия.

Конструирование и моделирование плечевого изделия (6 часа).

Виды плечевой одежды. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом. Расчетные формулы. Использование фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Знакомство с профессией художник по костюму.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование плечевого изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Швейные ручные работы (2 часа.)

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Копировальные строчки. Выполнение операций смётывания и вымётывания.

Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Элементы машиноведения (6 ч)

Машинная игла. Дефекты машинной строчки и их устранение. Виды машинных швов, выполнение петли. Чистка и смазка швейной машины. Знакомство с профессией – наладчик швейной машины.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Выполнение машинных швов: обметочный, окантовочные.

Влажно - тепловые работы (2 часа)

Оборудование для влажно – тепловой обработки (ВТО) ткани и дублирования. Правила выполнения и техника безопасности при выполнении ВТО.

Практические работы

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Планируемые результаты: УУД

Личностные результаты:

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Метапредметные результаты :

Познавательные УУД:

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, принимать решения;
- владение речью

Регулятивные УУД:

- самоорганизация учебной деятельности;
- саморегуляция.

Предметные результаты :

- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения.

Раздел 2.Технология изготовления плечевого изделия (12 часов).

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления плечевого изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки изделия, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Планируемые результаты: УУД

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;

- нравственно – эстетическая ориентация;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Метапредметные результаты :

Познавательные УУД:

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, принимать решения;
- владение речью

Регулятивные УУД:

- самоорганизация учебной деятельности;
- саморегуляция.

Предметные результаты :

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине обтачные швы;
- читать и строить чертёж плечевого швейного изделия, выполнять моделирование с цельнокроёным рукавом, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения.

Раздел 3.Художественные ремёсла (12ч)

Вязание крючком (6 часа.)

Традиционные и современные виды рукоделия – вязание. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора крючка и пряжи. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, вязание полотна и по кругу. Профессия вязальщица.

Практические работы

Выполнение образцов полотна и вязание по кругу. По возможности изготовления прихватки или игрушки – погремушки.

Вязание на спицах (6 часа.)

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Вязание полотна и жаккардового узора.

Практические работы

Изготовление образцов с различными узорами при вязании на спицах.

Планируемые результаты: УУД

Личностные результаты:

- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Метапредметные результаты :

Познавательные УУД:

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, принимать решения;
- владение речью

Регулятивные УУД:

- самоорганизация учебной деятельности;
- саморегуляция.

Предметные результаты :

- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения.

Технология домашнего хозяйства (6 ч)

Интерьер жилого дома (4 ч)

Понятие об интерьере. Интерьер жилых помещений. Зонирование жилого дома. Современные стили в интерьере.

Отделка интерьера тканями, подбор материалов и цветового решения. Декоративное оформление оконных проёмов.

Практические работы:

Выполнение эскиза «Декоративное оформление интерьера».

Комнатные растения в интерьере квартиры (2 ч)

Роль комнатных растений в интерьере квартиры. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений и правила ухода за ними.

Практические работы:

Выполнение эскиза «Комнатные растения в интерьере жилой комнаты».

Раздел 4. Кулинария (14 ч)

Блюда из рыбы (2 ч)

Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи из рыбы, хранению продуктов и готовых блюд из рыбы. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы, доброкачественность рыбы. Тепловая обработка рыбы. Безопасные приёмы работы на кухне.

Практические работы:

Определение свежести рыбы.

Морепродукты (2 ч)

Виды морепродуктов, содержание в них питательных веществ. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Требования к качеству готового блюда.

Виды мяса и мясных продуктов (2 ч)

Значение мясных блюд в питании человека. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарно-гигиенические требования, оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса.

Блюда из птицы (2 ч)

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Виды тепловой обработки птицы.

Заправочные супы (2 ч)

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов. Виды заправочных супов.

Сервировка стола к обеду (2 ч)

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы:

Сервировка стола к обеду.

Технологии исследовательской и опытнической деятельности (6 ч)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельностью. Этапы выполнения проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. В разделе указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Планируемые результаты: УУД

Личностные результаты:

■ проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- мотивация учебной деятельности;
- нравственно – эстетическая ориентация;
- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Метапредметные результаты :

Познавательные УУД:

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, принимать решения;
- владение речью

Регулятивные УУД:

- самоорганизация учебной деятельности;
- саморегуляция.

Предметные результаты :

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями;

Учебно - тематический план 6 кл.

№	Раздел	Кол-во часов
1	Создание изделий из текстильных материалов .	32
2	Художественные ремёсла	12
3	Кулинария	14
4	Технология домашнего хозяйства	6
5	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	6
6	Итого	70

Планируемые результаты

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, дизайном, проектом, конструкцией;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; навыками организации рабочего места;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий.