****

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 6 класса составлена с учетом стандартов основного общего образования по технологии, на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», и авторской программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» Хохловой М.В., Синица Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2010. и рассчитана на 70 часов по 2 часа в неделю.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Базовыми для программы являются разделы « Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа также включает разделы « Черчение и графика», «Технология ведения дома», «Проектирование и изготовление изделий». Часы раздела «Проектирование и изготовление изделий» (творческий проект) распределяются по другим разделам программы. Так как помещение, в котором преподается предмет технология не приспособлено для проведения практических работ по разделу «Кулинария», количество часов на данный раздел уменьшено с 18 часов по программе до 12 часов. Высвободившиеся часы добавлены в раздел «Черчение и графика» (4 часа) и в раздел «Проектирование и изготовление изделий» (2 часа). Распределение часов по разделам:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел программы | Количество часов | Из них раздел «Проектирование и изготовление изделий» |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 42 | 11 |
| Кулинария | 14 | 2 |
| Черчение и графика | 6 |  |
| Технологии ведения дома | 6 |  |

**Учебно-методический комплекс, используемый при подготовке программы 6 класса**

**-**  «Технология. 6 класс» под редакцией В.Д.Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2011гг.

- «Технология обработки ткани. 6 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2010г.

- «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс» Кожина О.А., Москва, «Дрофа», 2009

- Программа «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 класс, «Дрофа», 2010

- «Кулинария. 7-9» В.И. Ермакова, Москва, «Просвещение», 2007

--- Методическая литература, указанная в планах программы.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приёмов труда;
* Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, 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.

Основные задачи обучения:

* Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
* Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
* Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
* Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
* Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
* Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством широкого использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения:

* ролевые и деловые игры; обсуждения и дискуссии;
* работа в группах;
* создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования;
* обеспечение межпредметных связей;
* взаимосвязь технологического, экологического, экономического, нравственного и других аспектов образования.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

**Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса по технологии**

Учащиеся 6 класса должны знать по технологии:

* Требования к оборудованию рабочего места;
* Правила безопасной работы с ручными инструментами, на швейной машине с электрическим приводом, с приспособлениями, с электронагревательными приборами;
* Технологические процессы производства волокон, пряжи, нитей, ткани. Основные приемы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных волокон, положительные и отрицательные качества тканей из натуральных волокон, отличия тканей по внешнему виду;
* Правила работы на швейной машине и способы устранения неполадок;
* Историю моды, словарь моды;
* Системы конструирования одежды (расчетно-графическая и муляжная), основные требования к одежде (эксплуатационные, гигиенические, экономические, эстетические);
* Размерные признаки фигуры человека, правила снятия мерок;
* Несложные приемы моделирования;
* Технологию выполнения ручных и машинных швов, деталей и узлов изделия, последовательность изготовления швейных изделий, требования к качеству швейных изделий;
* Технологические процессы работы с бумагой, кожей и другими материалами;
* Виды профессий швейного производства;
* Виды овощей и фруктов, способы их холодной и горячей обработки;
* Питательную и пищевую ценность овощей и фруктов.

Учащиеся 6 класса должны уметь по технологии:

* Определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
* Выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани;
* Выполнять регулировку и наладку швейной машины, чистку и смазку, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, выполнять различные швы по таблице швов для конкретной швейной машины;
* Выполнять несложные изделия в технике лоскутной пластики, отделку швейных изделий аппликацией;
* Снимать мерки с фигуры человека, выполнять построение чертежа плечевого изделия, выполнять экономную раскладку выкроек на ткань, учитывая расход ткани;
* Выполнять различные виды ручных, машинных швов, деталей узлов и применять предметные и графические технологические карты, проводить примерку швейных изделий, исправлять дефекты и корректировать изделия на примерках, производить отделку и влажно-тепловую обработку;
* Соблюдать последовательность технологической обработки швейных и других изделий;
* Выполнять эскизы моделей одежды, ремонт одежды различными способами, рассчитывать себестоимость изделия.
* Уметь сервировать стол к приему пищи;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, пользоваться нагревательными приборами и электроплитами;
* Готовить несложные блюда из овощей: горячие и холодные.

**Оценка качества знаний и умений по технологии**

Балл «5» ставится, если ученик:

* С достаточной полнотой знает изученный материал;
* Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
* Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
* Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
* Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «4» ставится, если ученик:

* Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

Балл «3» ставится, если ученик:

* Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
* В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ основном правильно;
* Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
* Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

Балл «2» ставится, если ученик:

* Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
* Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
* Не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «1» ставится, если ученик:

* Проявляет полное незнание учебного материала.

**Содержание курса технологии 6 класс**

**Вводный урок (1 час)**

***Теоретические сведения*.**  Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

***Практические работы.***  Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

***Варианта объектов труда***. Учебник «Технология» для 6 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (41 час)**

**Швейные материалы**

***Теоретические сведения.*** Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовления юбки с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

***Практические работы.*** Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия.

***Варианты объектов труда.*** Образцы шерстяных и шелковых тканей, прокладочных материалов, фурнитуры.

**Бытовая швейная машина**

***Теоретические сведения.*** Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

***Практические работы.*** Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Очистка швейной машины.

***Варианты объектов труда.*** Бытовая швейная машина. Машинная игла. Образцы машинной строчки.

**Конструирование и моделирование.**

***Теоретические сведения.*** Понятие «одежда», «проектирование», «конструирование». Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежей канонической, клиньевой и прямой юбок. Способы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

***Практические работы***. Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

***Варианты объектов труда***. Чертежи и выкройки канонической, клиньевой и прямой юбок.

**Раскройные работы**

***Теоретические сведения.*** Способы раскладки выкройки юбки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки.

***Практические работы***. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

***Варианты объектов труда***. Ткань, выкройки, клеевой прокладочный материал.

**Технология швейных работ**

***Теоретические сведения.*** Технология выполнения машинных операций: притачивание деталей; застрачивание шва, складок, вытачек; настрачивание шва; подшивание детали. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: сутюживание деталей, отпаривание швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок, застежки тесьмой-молнией, верхнего среза юбки притачным поясом. Типовая последовательность изготовления юбки с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.

***Практические работы***. Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

***Варианты объектов труда***. Образцы машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

**Декоративно-прикладное творчество**

***Теоретические сведения.*** Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов. Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу и с помощью ПЭВМ. Технологическая последовательность создания декоративного вязанного изделия или оформленного вышивкой. Профессии связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Этапы работы над творческим проектом. Требования к готовому изделию. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

***Практические работы***. Изготовление схем для вязания и вышивки по авторским рисункам вручную. Создание идеи для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную. Изготовление проектного изделия.

***Варианты объектов труда***. Образцы счетной вышивки. Вышитые панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть.

**Кулинария (14 часов)**

***Теоретические сведения.*** Понятие «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Первичная обработка молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Характеристика мяса живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш. Запеканки, пудинги, котлеты и биточки. Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Технология выпечки. Роль сладких блюд в питании. Технология приготовления киселей и компотов. Прохладительные напитки.

***Практические работы***. Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах. Приготовление блюд из молока. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из жидкого теста; сладких блюд. Дегустация блюд.

***Варианты объектов труда***. Меню. Блюда из молока. Рыба: свежемороженая, соленая. Блюда из рыбы. Блюда из круп. Блюда из жидкого теста. Сладкие блюда.

**Домашние заготовки**

***Теоретические сведения.*** Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Подготовка продуктов к солению, мочению. Способы соления и мочения овощей, ягод. Условия и сроки хранения.

**Творческое задание**

***Теоретические сведения.*** Меню ужина. Расчет количества и состав продуктов. Приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила приглашения и приема гостей. Освещение и оформление ужина. Прием и дарение цветов, подарков. Этика и такт во взаимоотношениях в семье.

***Практические работы***. Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину. Дегустация блюд. Оценка качества.

***Варианты объектов труда***. Меню ужина. Блюда для ужина.

**Черчение и графика (6 часов)**

***Теоретические сведения.*** Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

***Практические работы***. Выполнение чертежных и графических работ с использованием чертежных инструментов.

***Варианты объектов труда***. Эскизы, чертежи швейных изделий. Схемы.

**Технология ведения дома (6 часов)**

**Уход за одеждой и обувью**

***Теоретические сведения.*** Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью.

***Практические работы***. Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти.

***Варианты объектов труда***. Ярлыки от одежды из шерстяных и шелковых тканей. Образцы ремонта одежды.

**Интерьер жилых помещений**

***Теоретические сведения.*** Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции и коллекционирования. Виды коллекций. Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Гигиена жилища.

***Практические работы***. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей. Генеральная уборка кабинета технологии.

***Варианты объектов труда***. Макет окна. Бытовая техника.

**Санитарно-технические работы**

***Теоретические сведения.*** Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Устройство и принцип действия смесителя для умывальника. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования.

***Практические работы***. Изучение и ремонт смесителя и вентильной головки.

***Варианты объектов труда***. Смеситель и вентильная головка.

**Календарно - тематическое планирование**

*Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, сов­падающей с темой проекта.*

*условные обозначения, используемые в таблице:* П/р – практическая работа, Л/р – лабораторная работа.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата**  **№ урока** | **Фактическая**  **дата** | **Содержание**  **( тема )**  **Стр.учебника** | **Решаемые проблемы** | | **Планируемые результаты (предметные)**  **Элементы содержания** | **Планируемые результаты (личностные и метапредметные)** | | | | **Личност-ные УУД** |
| Понятия | Познаватель-  ные УУД | Коммуни-кативные УУД | Регулятивные УУД |
| **Вводный урок (2 часа)** | | | | | | | | | | | |
| 1. | 1-2 |  | **Вводное занятие. Первичный инструктаж.**  **Что такое творческие проекты. Этапы выполненияпроектов**  **С.3**-**9** | Какие правила поведения по ТБ в кабинете технологии необходимо соблюдать?  Из каких этапов состоит работа над творческим проектом? | | Познакомить с новым учебником и правилами ТБ, с этапами творческого проекта | Техника безопасности», проект,  основные компоненты проекта,  этапы проектирования | Поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, структурирование знаний; | Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). | Принятиеучебной  цели | Формирование желания выполнять учебные действия |
| **Создание изделий из текстильных материалов (34 часа)**  **Основы материаловедения (4 часа)**  запуск проекта,возможные темы: «Фартук для бабушки (мамы)», «Подарок на день рождения» | | | | | | | | | | | |
| 2. | 3-4 |  | **Производство текстильных материалов.**  **Волокна растительного происхождения.**  **С. 82 – 90.** | Что изучает швейное материаловедение? Каким способом получают ткани? | | Познакомить с натуральными волокнами растительного происхождения. Научить определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани. П/р  «Определение долевой нити в ткани; определение лицевой и изнаночной стороны» | Волокно, текстильные волокна (натуральные и химические)  Процесс  прядения, отделочное  производство | Поиск и выделение необходимой информации. | Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации. | Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении  учебной  задачи. | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. |
| 3 | 5-6 |  | **Текстильные материалы. Свойства текстильных материалов.**  **С. 90 – 94** | Какими свойствами обладают ткани хлопка и льна? | | Научить определять волокнистый состав ткани.  Л/р  «Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон» | Гигроскопичность, воздухопроницаемость, теплозащитностью. | Формирование выводов по обоснованию  технологического решения; отражение в письменной форме результатов своей деятельности. | Выбор для решения познавательных задач различных источников информации. | Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении  учебной  задачи. | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности |
| **Швейные ручные работы (2 часа)** | | | | | | | | | | | |
| 4 | 7-8 |  | **Ручные стежки и строчки**  **С.112 – 119.** | Для чего нужны ручные швейные работы? | | Научить выполнять ручные швы.  П/р «Изготовление образцов простых ручных швов» | Ручные швейные работы, стежок, шов, строчка. | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи. | Соблюдение норм и правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности. | Самостоятельная организация и выполнение различных работ. | Развитие трудолюбия за качество своей деятельности. |
| **Элементы машиноведения (8 часов)** | | | | | | | | | | | |
| 5 | 9-10 |  | **Бытовая швейная машина.**  **С. 119 - 121** | | Для чего предназначены бытовые швейные машины? | Научить приемам безопасной работы на швейной машине.  П/р.  «Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку» | Швейная машина, привод, маховое колесо, шпулька, моталка. | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи | Соблюдение правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности | Самостоятельная организация и выполнение различных работ | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности |
| 6 | 11-12 |  | **Правила подготовки швейной машины к работе.**  **Приёмы работы на швейной машине.**  **С. 123 - 127** | | Какова последовательность подготовки к работе швейной машины? | Научить приёмам работы на швейной машине.  П/р  «Заправка верхней и нижней нитей» | Регулятор длины стежка, нитенаправитель  шпульный колпачок. | Поиск и выделение необходимой информации. | Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. | Осознание качества и уровня усвоения материала, оценка результатов работы. | Овладение установками правилами организации умственного и физического труда. |
| 7 | 13-14 |  | **Влажно –тепловая обработка ткани. Оборудование для влажно – тепловой обработки.**  **С. 131-135** | | В чём заключается влажно-тепловая обработка швейных изделий? | Научить правильно, организовывать рабочее место для выполнения влажно-тепловых работ. | Влажно-тепловая обработка, утюжильная доска, терморегулятор. | Умение давать определения терминам. | Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. | Составление плана и последовательности действий. | Овладение правилами организации рабочего места. |
| 8 | 15-16 |  | **Основные операции при машинной обработке изделия.**  **Виды машинных швов.**  **С. 127-131** | | Какие виды швов используют при обработке швейного изделия? | Научить выполнять на швейной машине различные операции.  П/р  «Изготовление образцов машинных швов» | Стачивание, обмётывание. | Определение способов решения учебно –трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Согласование и координация совместной познавательно – трудовой деятельности с другими её участниками. | Самостоятельная организация и выполнение различных работ | Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его. |
| **Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа)** | | | | | | | | | | | |
| 9 | 17-18 |  | **Конструирование швейного изделия.**  **Виды одежды.**  **Снятие мерок.**  **С. 95 - 97** | | Для чего снимают мерки? Какие требова­ния, предъявляются к рабочей одежде? | Научить снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.  П/р  «Снятие мерок» | Конструирование, рабочая одежда, сантиметровая лента. | Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. | Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). | Принятие учебной цели;  выбор способов деятельности | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. |
| 10 | 19-20 |  | **Моделирование рабочей одежды.**  **Изготовление выкройки фартука.**  **С. 99 - 101** | | Как можно видоизменить основу чертежа изделия по своему эскизу? | Научить видоизменять основу чертежа изделия; ознакомить с конструктивными линиями.  П/р  «моделирование фартука по своему эскизу» | Моделирование, выкройка. | Знаково-символические - *моделирование* – преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта | Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками | Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата | Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом |
| **Технология изготовления рабочей одежды (16 часов)** | | | | | | | | | | | |
| 11 | 21-22 |  | **Подготовка ткани. Выкраивание деталей швейного изделия.**  **С. 103 – 111.** | | Как подготовить ткань к раскрою? | Познакомить с декатировкой и выявлением дефектов.  П/р «Выкраивание деталей фартука». | Декатировка детали кроя, припуски на шов, раскладка. | Умение структурировать знания | Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе | Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения. | Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. |
| 12 | 23-24 |  | **Обработка нижней части фартука**  **швом вподгибку с закрытым срезом**.  **С. 138** | | Как можно обработать срезы нижней части фартука? | Научить последовательно и аккуратно, выполнять практическую работу.  П/р «Обработка срезов фартука» | Шов вподгибку с закрытым срезом | Умение структурировать знания | Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. | Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата | Овладение установками и правилами организации умственного и физического труда. |
| 13 | 25-26 |  | **Обработка накладных карманов.**  **Соединение кармана с нижней частью фартука.**  **С. 140-141** | | Как правильно соединить накладной карман с нижней частью фартука? | Научить последовательности обработки накладного кармана.  П/р  «Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука» | Накладной карман | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи | Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. | Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. |
| 14 | 27-28 |  | **Обработка бретелей. Обработка нагрудника.** | | Какие способы обработки бретелей и нагрудника существуют? | Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.  П/р «Обработка бретелей» и «Обработка нагрудника» | Обтачной шов, тесьма, рюши, кружево. | Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий | Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками | Внесение необходимых дополнений и корректив в план реального действия и его продукта | Применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности |
| 15 | 29-30 |  | **Соединение нагрудника с нижней частью фартука.**  **Обработка пояса.**  **С. 139** | | Как правильно соединить нагрудник с нижней частью фартука? | Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.  П/р  «Обработка пояса» | Пояс, завязки | Определение способов решения учебно –трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. | Самостоятельная организация и выполнение различных работ | Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его. |
| 16 | 31-32 |  | **Соединение пояса с фартуком. Окончательная отделка фартука.** | | Какие существуют виды отделки швейного изделия? | Познакомить с видами отделки готового изделия.  П/р «Окончательнаяотделка» | Вышивка, аппликация. | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи | Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. | Самостоятельная организация и выполнение различных работ | Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом |
| 17 | 33-34 |  | **Влажно –тепловая обработка готового фартука. Определение качества готового изделия.** | | Как правильно произвести влажно –тепловую (ВТО) обработку готового изделия? | Научить анализировать ошибки и давать оценку готовому изделию. | Профессия – контролёр ОТК. | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи | Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. | Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата | Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его. |
| 18 | 35-36 |  | **Творческий проект. Обработка проектного материала.** | | Как правильно рассчитать затраты на проект? | Познакомить с правилами оформления творческого проекта. | Звёздочка обдумывания, себестоимость изделия | Выполнение знаково – символических действий. | Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). | Составление плана и последовательности действий. | Проявление технико – технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. |
| 19 | 37-38 |  | **Итоговое**  **занятие. Защита проекта.** | | Как защитить проект? | Испытание проектного изделия, доклад для защиты проекта. | Тезисы для защиты, презентация. | Умение структурирования знаний. | Умение по средствам речи регулировать собственные действия. | Самостоятельная оценкас воих результатов. | Самооценка умственных и физических способностей в трудовой деятельности. |
| **Художественные ремесла (10 часов)**  **Технология изготовления изделий в лоскутной технике** | | | | | | | | | | | |
| 20 | 39-40 |  | **Декоративно – прикладное искусство.**  **Виды декоративно – прикладного творчества.**  **С. 149-172** | | Какие виды декоративно – прикладного искусства присуще народам России? | Познакомить с видами декоративно – прикладного искусства. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. | Вышивка, роспись по ткани, ткачество, кружевоплетение. | Умение проводить поиск и анализ необходимой информации. | Следование морально – этическим принципам общения и сотрудничества | Оценивание своей познавательной деятельности с точки зрения нравственных и эстетических ценностей | Проявление познавательных интересов к народным традициям. |
| 21 | 41-42 |  | **Основы композиции. Орнамент. Символика в орнаменте.**  **С. 156-189** | | Что такое композиция? | Познакомить с правилами составления композиции, с цветовым сочетанием в орнаменте. | Композиция, колорит, орнамент, символика. | Выбор для решения познавательных задач различных источников информации | Согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими ее участниками. | Самостоятельная организация поиска информации. | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной деятельности. |
| 22 | 43-44 |  | **Лоскутное шитьё по шаблонам. Технология изготовления шаблонов.**  **С. 170-173** | | Что такое шаблон? | Познакомить с историей создания изделий из лоскутков, с технологией изготовления шаблона из картона.  П/р  «Изготовление шаблона» | Шаблон. Лоскутное шитьё, узор «спираль», узор «изба» | Выполнение знаково – символических действий. | Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками | Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результат | Применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности |
| 23 | 45-46 |  | **Раскрой элементов.**  **Соединение деталей изделия.** | | Какие существуют правила раскроя деталей из лоскутков? | Познакомить с правилами подбора и раскроя лоскутков.  П/р  «Раскроить элементы лоскутного изделия по рисунку». | Лоскутная мозаика. | Определение способов решения учебно –трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. | Составление плана и последовательности действий. | Проявление технико – технологического мышления при организации своей деятельности. |
| 24 | 47-48 |  | **Окончательная отделки изделий.** | | Какими способами можно обработать срезы лоскутного изделия? | Познакомить с технологией обработки срезов лоскутного изделия.  П/р  « Окантовать срез лоскутного изделия» | Кант, тесьма. | Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий | Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. | Самостоятельная оценка своих результатов. | Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его. |
| 25 | 49-50 |  | Повторительно-обобщающий урок по теме «**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**» | |  | Практическая работа с тестовым материалом |  | Структурирование знаний | Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. | Самостоятельная оценка своих результатов. | Самооценка умственных способностей учебной деятельности. |
| **Технология домашнего хозяйства (2 часа)** | | | | | | | | | | | |
| 26 | 51-52 |  | **Интерьер кухни, столовой.**  **С. 10-22** | | Какие варианты планировки кухни существуют? | Познакомить с вариантами планировки и цветовым решением кухни,  с необходимым оборудованием кухни.  П/р «Выполнение эскиза интерьера | Интерьер, рабочая зона, столовая. | Умение проводить поиск и анализ необходимой информации. | Общение и взаимодействие с партнёрами по обмену информацией. | Выбор наиболее оптимального варианта решения проблемы | Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. |
| **Кулинария (18 ч)**  **запуск проекта,** возможные темы: «Бутербродные торты», «Сервировка стола к завтраку» | | | | | | | | | | | |
| 27 | 53-54 |  | **Санитария и гигиена.**  **С. 29-37** | | Какие санитарно – гигиенические требования необходимо соблюдать на кухне? | Познакомить с правилами гигиены и санитарии на кухне, с техникой безопасностью в процессе приготовления пищи. | Кулинария, моющие средства. | Поиск и выделение необходимой информации. | Планирование учебного сотрудничества с учителем | Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении  Учебной задачи. | Формирование желания выполнять учебные действия |
| 28 | 55-56 |  | **Здоровое питание.**  **С.37-41** | | Какие питательные вещества получает наш организм с пищей? | Познакомить с ролью витаминов в обмене веществ.  П/р  «Составить меню» | Питательные вещества, пищевая пирамида, режим питания, меню. | Приведение примеров, выбор аргументов, формулирование выводов. | Использованиедополнительной информации. | Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено, и что еще нужно усвоить. | Формирование установки на здоровый образ жизни. |
| 29 | 57-58 |  | **Технология**  **приготовления бутербродов,**  **горячих напитков.**  **С.42-51** | | Какими должны быть готовые бутерброды? | Познакомить с видами бутербродов и горячих напитков, с продуктами, используемыми для приготовления бутербродов. | Бутерброды: открытые, закрытые, канапе, горячий шоколад, цикорий. | Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели | Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации; | Контролирование и оценивание своих действий, вносить соответствующие коррективы в их выполнение. | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности |
| 30 | 59-60 |  | **Энергия пищи.**  **Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.**  **С. 51-58** | | Чем полезны крупы, бобовые и макаронные изделия? | Познакомить с пищевой ценностью и видами тепловой обработки. | Бобовые, каша -рассыпчата, вязкая, жидкая. | Поиск и выделение необходимой информации. | Соблюдение норм и правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности. | Самостоятельная организация и выполнение различных работ | Формирование установки на здоровый образ жизни. |
| 31 | 51-62 |  | **Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.**  **С. 58-63** | | Какие группы овощей существуют? Что содержится в овощах? | Познакомить с классификацией овощей и фруктов, и их питательной ценностью. | Первичная обработка, нарезка, салат. | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи | Соблюдение норм и правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности. | Составление плана и последовательности действий. | Формирование установки на здоровый образ жизни. |
| 32 | 63-64 |  | **Тепловая кулинарная обработка овощей.**  **С.63-66** | | Как можно сохранить витамины при тепловой обработке овощей? | Познакомить с видами тепловой обработки овощей. | Тепловая обработка,  пропускание  пассерование, бланширование. | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи | Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. | Самостоятельная организация и выполнение различных работ | Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом |
| 33 | 65-66 |  | **Технология приготовления блюд из яиц.**  **С. 66-71**  **Обработка**  **проектного**  **материала.** | | Какова питательная ценность яиц? Какими способами определяют свежесть яиц? | Научить способам варки яиц.  Л/р  «Определение  Свежести яиц» | Яйцо диетическое и столовое; яйца всмятку, вкрутую, «в мешочек». | Поиск и выделение необходимой информации. | Согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими её участниками. | Определение результатов познавательной деятельности по принятым критериям. | Формирования желания выполнять учебные действия. |
| 34 | 67-68 |  | **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**  **С. 71-76** | | Что такое сервировка стола?  Для чего нужно соблюдать правила этикета? | Познакомить с правилами поведения за столом.  П/р «Сервировка стола к завтраку» | Сервировка  стола, этикет. | Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели | Согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими ее участниками. | Оценивание своей познавательной деятельности с точки зрения нравственных ценностей по принятым в обществе принципам. | Овладение установками и нормами поведения в обществе. |
| 35 | 69-70 |  | Повторительно - обобщающий урок по теме  **«Кулинария»**  **Обработка проектного материала.** | | Как правильно рассчитать расход продукта? | Практическая работа с тестовым материалом.  Научить расчётам расхода продуктов. | Розничная  цена. | Структурирование знаний.  Выполнение знаково – символических действий | Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. | Самостоятельная оценка своих результатов. | Самооценка умственных способностей учебной деятельности. |
| Итого: 70 часов | | | | | | | | | | | |

**Учебно-тематическое планирование**

**Предмет Технология**

**Класс – 6**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов и тем | Кол-во часов | Тип урока | Содержание образования | Домашнее задание | Вид контроля | Дата проведения | |
| План | Факт |
| 1 | Вводное занятие. Техника безопасности | 1 | Лекция | Правила поведения в кабинете домоводства. Техника безопасности на уроках. |  |  |  |  |
| **Швейные материалы** | | **6** |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Натуральные волокна животного происхождения | 2 | Комбинированный урок | Классификация текстильных волокон. Шерсть шелк | § 1 | Текущий контроль |  |  |
| 3,4 | Свойства тканей. Дефекты тканей | 2 | Комбинированный урок | Механические, физические и технологические свойства тканей. Лицевая и изнаночная сторона тканей. Дефекты тканей. Практические работы | § 2,3,4 | Текущий контроль |  |  |
| 5,6 | Выполнение панно из тканей | 2 | Урок практического применения умений и навыков | Выполнить панно из шерстяных и шелковых тканей | Повторить § 1-4 | Текущий контроль |  |  |
| **Бытовая швейная машина** | | **6** |  |  |  |  |  |  |
| 7,8 | Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. Устройство и установка машинной иглы. | 2 | Комбинированный урок | Бытовая швейная машина. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. Устройство и установка машинной иглы. Практическая работа | § 5,6,7, ткань | Текущий контроль |  |  |
| 9 | Технология выполнения машинных швов | 1 | Комбинированный урок | Технология выполнения соединительных и краевых швов | § 8, ткань | Текущий контроль |  |  |
| 10,11,12 | Практическая работа «Машинные швы» | 3 | Урок практического применения умений и навыков | Выполнение машинных швов | § 8 | Текущий контроль, самоконтроль |  |  |
| **Конструирование и моделирование** | | **17** |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Одежда и требования к ней | 1 | Комбинированный урок | Одежда. Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде | § 9 | Текущий контроль |  |  |
| 14 | Снятие мерок для построения чертежа юбки | 1 | Комбинированный урок | Мерки, необходимые для построения чертежа юбки. Практическая работа по снятию мерок | § 10 | Текущий контроль |  |  |
| 15,16 | Конструирование юбок | 2 | Комбинированный урок | Основные конструкции юбок. Построение чертежа юбки | § 11, цветная бумага | Текущий контроль |  |  |
| 17,18 | Моделирование юбок | 2 | Комбинированный урок | Моделирование конической, клиньевой и конической юбок | § 12 | Текущий контроль |  |  |
| 19 | Раскройные работы | 1 | Комбинированный урок | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткань | § 13 | Текущий контроль |  |  |
| 20,21,22 | Выполнение поузловой обработки юбки | 3 | Комбинированный урок | Выполнение образцов поузловой обработки юбки: вытачки, застежка-молния, пояс | § 14 | Текущий контроль |  |  |
| 23,24 | Технологическая последовательность изготовления прямой юбки | 2 | Комбинированный урок | Изучение цепочки технологических операций | § 15 |  |  |  |
| 25 | Творческий проект «Юбка» | 1 | Комбинированный урок | Цель и задачи творческого проекта «юбка». Оформление проекта. | § 16 | Текущий контроль |  |  |
| 26,27,28 | Изготовление юбки | 3 | Урок практического применения умений и навыков | Изготовление юбки | § 13-15 | Текущий контроль, самоконтроль |  |  |
| 29 | Защита проекта «Юбка» | 1 | Урок обобщения знаний | Защитить проект, обобщить знания по теме | § 9-16, подготовка сообщений | Периодический контроль |  |  |
| **Декоративно-прикладное творчество** | | **11** |  |  |  |  |  |  |
| 30,31 | Вышивка в русском народном костюме | 2 | Комбинированный урок | Рукоделие. Вышивка. Вышивка в русском народном костюме. |  |  |  |  |
| 32,33 | Композиционное построение узоров. | 2 | Комбинированный урок | Композиция, орнамент, симметрия в узоре. Шов крест | § 17 | Текущий контроль |  |  |
| 34 | О цвете | 1 | Комбинированный урок | Хроматические и ахроматические цвета. Гладь | § 18 |  |  |  |
| 35,36 | Творческий проект «Изготовление паспарту в технике ручной вышивки» | 2 | Урок практического применения умений и навыков | Цели и задачи проекта. Подбор узора для вышивки. Подбор техники вышивки | § 19 | Текущий контроль, самоконтроль |  |  |
| 37,38,39 | Изготовление изделия | 3 | Урок практического применения умений и навыков | Изготовление паспарту |  | Текущий контроль, самоконтроль |  |  |
| 40 | Защита проекта | 1 | Урок обобщения знаний | Защитить проект, обобщить знания по теме |  | Периодический контроль |  |  |
| **Культура питания** | | **2** |  |  |  |  |  |  |
| 41 | Физиология питания | 1 | Комбинированный урок | Общие сведения о питании. Минеральные вещества. Калорийность блюд | §24 | Текущий контроль |  |  |
| 42 | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета | 1 | Комбинированный урок | Сервировка стола к ужину. Этикет | § 35 | Текущий контроль |  |  |
| **Технология приготовления блюд** | | **8** |  |  |  |  |  |  |
| 43,44 | Технология приготовления блюд из молока | 2 | Комбинированный урок | Молоко и его свойства. Технология приготовления блюд из молока. Требования к качеству готовых блюд | § 25, 26 | Текущий контроль |  |  |
| 45 | Рыба и морепродукты | 1 | Комбинированный урок | Рыба и морепродукты. Сроки хранения рыбных продуктов. Первичная обработка рыбы. | § 27, 28 | Текущий контроль |  |  |
| 46,47 | Технология приготовления блюд из рыбы | 2 | Комбинированный урок | Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов | § 29 | Текущий контроль |  |  |
| 48,49 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | Комбинированный урок | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | § 30 | Текущий контроль |  |  |
| 50 | Сладкие блюда и напитки | 1 | Комбинированный урок | Блины, оладьи, блинчики. Сладкие блюда и напитки | § 31-33 | Текущий контроль |  |  |
| **Заготовка продуктов** | | **2** |  |  |  |  |  |  |
| 51,52 | Заготовка продуктов | 2 | Комбинированный урок | Общие сведения о заготовке продуктов. Квашение капусты. Засолка огурцов и томатов. Мочение яблок. Засолка грибов | § 34 | Текущий контроль |  |  |
| **Творческие задания** | | **2** |  |  |  |  |  |  |
| 53,54 | Творческий проект «Ужин школьника» | 2 | Урок обобщения знаний | Разработать проект ужина школьника, определить калорийность блюд | Повторить § 24 - 35 | Периодический контроль |  |  |
| **Черчение и графика** | | **6** |  |  |  |  |  |  |
| 55,56 | Принципы построения видов на чертеже | 2 | Комбинированный урок | Проецирование. Построение видов на чертеже. Построение чертежа простой детали |  | Текущий контроль |  |  |
| 57,58 | Построение сопряжений | 2 | Комбинированный урок | Построение сопряжений |  | Текущий контроль |  |  |
| 59,60 | Деление угла с помощью чертежных инструментов | 2 | Комбинированный урок | Принципы деления углов с помощью треугольников и циркуля |  | Текущий контроль |  |  |
| **Технологии ведения дома** | | **6** |  |  |  |  |  |  |
| 61,62 | Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды | 2 | Комбинированный урок | Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Ремонт одежды. Технология переделок | § 20,21,22 | Текущий контроль |  |  |
| 63,64 | Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома | 2 | Комбинированный урок | Композиция в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома | § 36,37 | Текущий контроль |  |  |
| 65,66 | Отделка квартиры | 2 | Комбинированный урок | Отделка квартиры: обои, ткани, шторы, гардины, портьеры | § 38 | Текущий контроль |  |  |
| 67,68 | Гигиена жилища | 2 | Комбинированный урок | Влажная уборка, генеральная уборка, гигиена газовых плит | §39, 40, 41 | Текущий контроль |  |  |
| 69,70 | Итоговое занятие | 2 | Лекция | Подвести итоги учебного года |  |  |  |  |
|  | ИТОГО | 70 |  |  |  |  |  |  |

Программа начального и основного общего образования, авторы: Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д.издательский центр «Вентана-Граф», 2010

«Технология 6 класс. Обслуживающий труд», под редакцией В.Д. Симоненко, М., Издательский центр «Вентана-Граф», 2012