Рабочая программа по технологии.

В соответствии с примерной программой общего образования

по технологии (обслуживающему труду, базовый уровень) с учётом требований федерального

государственного стандарта и на основе авторских программ линии В. Д. Симоненко,

Ю. В. Крупской, Н. И. Лебедевой, Л. В. Литиковой.

Тематическое планирование рассчитано на 2 часа в неделю, что составляет 68 учебных часов за учебный год.

1 триместр - 24 ч.

2 триместр – 22 ч.

3 триместр – 22 ч.

Развёрнутый тематический план. 6 класс

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела программы | Тема урока(этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементы содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид контроля, измерители | Элементы дополнительного содержания | Дата проведения |
| План | факт |
| ***1 триместр*** |
| 1-2 | *ВВОДНЫЙУРОК**(2часа)* | Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям.Вводное занятие. | 2 | Новый материал (объяснение, повторение). | Первичный инструктаж на рабочем месте.Вводный урок; содержание курса технологии за 6 класс. | Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.Иметь представление о содержании курса. | Опрос |  |  |  |
| 3-4 | *ЭСТЕТИКА ПРИШКОЛЬНОГО**УЧАСТКА**(осень, 8 часов)**рррррррррррр* | Двулетники - разнообразие форм и окраски. | 2 | Комбинированный. | Знакомство с видовым разнообразием растений.Практическая работа на пришкольном участке. | Знать:-о жизненных циклах двулетников;-о небольшом ассортименте двулетников: анютины глазки, турецкая гвоздика, колокольчик, мальва, наперстянка, незабудка. | Опрос.Практикум. |  |  |  |
| 5-6 | Условия выращивания двулетников. | 2 | Комбинированный. | Знакомство с условиями выращивания растений двулетников. Практическая работа на пришкольном участке. | Знать:-в год посева двулетники образуют розетку листьев. В этом виде они зимуют, а цветут на следующий год;-двулетники мальва и лунария на второй год выращивания отмирают полностью;-сроки посева и способы их подготовки к сохранению на зиму. | Опрос.Практикум. |  |  |  |
| 7-8 |  *ЭСТЕТИКА ПРИШКОЛЬНОГО**УЧАСТКА**(осень, 8 часов)* | Анютины глазки, колокольчик средний. | 2 | Комбинированный. | Знакомство с условиями выращивания и историческими сведениями о растении.Практическая работа на пришкольном участке. | Рассказать исторические сведения об анютиных глазках.Перечислить размеры, размножение, сорта. | Опрос. Практикум. |  |  |  |
| 9-10 | Маргаритка, гвоздика турецкая, мальва. | 2 | Комбинированный. | Знакомство с условиями выращивания и историческими сведениями о растении.Практическая работа на пришкольном участке. | Знать исторические сведения о растении (маргаритка), условия выращивания и размножения. | Опрос. Практикум. |  |  |  |
| 11-1213-14 | *КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**(10 часов)* | Физиология питания. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека.Блюда из молока и молочных продуктов. | 22 | Комбинированный. | Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. | Иметь представление:-о значении минеральных веществ для здоровья человека. Знать:-о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;-условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока. | ОпросОпрос |  |  |  |
| 15-16 | Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии.Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. | 2 | Комбинированный. | Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы | Знать:-о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;-признаки свежести рыбы;-технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы. | Опрос |  |  |  |
| 17-18 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | Комбинированный. | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объёма при варке. | Знать:-виды круп, бобовых и макаронных изделий;-правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий. | Опрос |  |  |  |
| 19-20 | *КУЛИНАРИЯ:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ*  | Блины, оладьи, блинчики. | 2 | Комбинированный. | Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Роль разрыхлителей теста в кулинарии. | Знать:-о первичной обработке муки;-способы приготовления теста для блинов и оладий.Уметь готовить пищевые разрыхлители, блины с приправами. | Опрос. | Учебная, справочно-информационная литература. |  |  |
| 21-22 | *СЕРВИРОВКА СТОЛА**К УЖИНУ (2часа)* | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.  | 2 | Комбинированный. | Составление меню на ужин. Расчёт количества продуктов и времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к ужину. Правила приёма гостей. Приглашения и открытки. Этикет и такт во взаимоотношениях. | Уметь:-сервировать стол к ужину, подбирать столовые приборы и посуду;-оформлять приглашения и открытки;-составлять тексты поздравлений. | Опрос. Контроль выполнения. | Видеокассета «Правила безопасности и гигиены труда». |  |  |
| 23-24 | *ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ**(4 часа)* | Натуральные волокна животного происхождения.Производство и свойства тканей животного происхождения.Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. | 2 | Комбинированный.Комбинированный. | Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них.Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и её дефекты. | Иметь представление:-о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения;-процессе их переработки в нити и ткани.Уметь:-отличать саржевое и атласное переплетения;-определять их лицевую сторону и дефекты ткани. | Опрос. |  |  |  |
| 27-28 | *ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)* | Техника безопасности на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор нитей в зависимости от вида ткани. | 2 | Комбинированный.Практическая работа. | Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани | Знать:-назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.Уметь:-подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани;-регулировать качество машинной строчки. | Опрос. |  |  |  |
| 29-30 | Неполадки в работе швейной машины.Уход за швейной машиной. Отработка строчки. | 2 | Комбинированный.Практическая работа. | Неполадки в работе швейной машины. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей.Правила ухода (чистка, смазка). | Знать:-причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);-правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной.Уметь:-ухаживать за швейной машиной. | Опрос.Контроль над действиями. |  |  |  |
| 31-32 | ТЕХНОЛОГИЯВЕДЕНИЯ ДОМА *(4 часа)* | Эстетика и экология жилища.Практическая работа «Эскиз интерьера». | 2 | Комбинированный | Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений помещения. Эскиз интерьера. | Знать экологические требования к жилищу.Уметь:- определять композицию, пропорцию в современном интерьере;-выбирать способы графического отображения объекта . | Эскиз | Квартира как экосистема |  |  |
| 33-34 | Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Наложение заплаты ручным способом». | 2 | Комбинированный | Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы ухода за одеждой из шерстяной и шелковой ткани, методы удаления пятен с одежды. Условные обозначения на ярлыках. Правила хранения, чистки, сушки обуви. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатами. | Знать способы ухода за обувью.Уметь:-проводить ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом;-соблюдать правила ТБ во время практической работы. | Практическая работа «Наложение заплаты ручным способом». | Интернет |  |  |
| 35-36 | *ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ**(10 ч)* | Этапы выполнения творческого проекта.Практическая работа «Разработка банка идей». | 2 | Усвоение новых знаний | Правила выполнения и оформления творческого проекта.Определение потребностей людей и общества. Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. | Знать правила выполнения и оформления проекта.Уметь разрабатывать идеи и варианты, анализировать и выбирать согласно требованиям приемлемый вариант. | Практическая работа «Разработка банка идей». | Потребности людей и общества. |  |  |
| 37-38 | Техники выполнения изделий | 2 | Комбинированный | Выбор материалов, приспособлений и оборудования, последовательность изготовления изделия.Техники выполнения изделий. Эскиз изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. | Знать последовательность изготовления изделия.Уметь правильно подбирать соответствующие материалы, инструменты и приспособления, осуществлять дизайн-анализ изделия. | Опрос. | Функциональные особенности изделий. |  |  |
| 39-40 | *ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ (10 часов)* | Изготовление изделия. Перечень критериев оценки. | 2 | Практикум | Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. Разработка перечня критериев выбранного изделия. | Знать эргонометрические требования.Уметь последовательно выполнять изделие с закреплением ТБ. | Опрос по карточкам | Целесообразность работы. |  |  |
| 41-42 | Экономическое и экологическое обоснование проекта. | 2 | Комбинированный | Расчет себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Виды отделок. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. | Знать роль экологического обоснования проекта.Уметь рассчитывать себестоимость изделия, подбирать, проводить заключительную отделку изделия. | Практическая работа «Отделка изделия». |  |  |  |
| 43-44 | Защита проекта | 2 | Защита проекта | Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых проектов. | Знать правила защиты проекта. Уметь обосновывать необходимость предлагаемого проекта. | Самооценка результатов, качества изделия. |  |  |  |
| 45-46 | *ГИГИЕНА.**КОСМЕТИКА.**(2 часа)* | Уход за волосами.Прическа. | 2 | Комбинированный | Общие сведения о волосах. Уход за волосами. Элементы прически (коса, волна, пробор, жгут, локон). Средства и инструменты по уходу за волосами. | Знать:-общие сведения о волосах, элементах прически;-средства и инструменты за волосами. | Опрос. |  |  |  |
| 47-48 | *РУКОДЕЛИЕ. ВЫШИВКА* *( 12 часов)* | Построение узоров в вышивке. | 2 | Практическая работа. | Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора. Цветовой тон. Тёплые и холодные цвета. Способы увеличения и уменьшения рисунка. | Уметь выполнять эскизы узоров для вышивки с использованием информационных технологий. | Качество образца. |  |  |  |
| 49-50, 51-52 | Вышивка в технике счётных швов. | 4 | Практическая работа. | Технология выполнения счётных швов (роспись, крест, набор, счётная гладь, косая стёжка и др.) | Уметь выполнять образцы счётных швов | Качество образца. | Виды образцов счётных швов. |  |  |
| 53-54, 55-56 | Вышивка по рисованному контуру узора. | 4 | Практическая работа. | Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладьевые швы, контурные и простейшие швы). | Уметь выполнять образцы вшивки по рисованному контуру узора. | Качество образца. |  |  |  |
| 57-58 | *РУКОДЕЛИЕ. ВЫШИВКА* *( 12 часов)* | Отделка изделий вышивкой. | 2 | Комбинированный. | Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. | Знать:-традиции и обряды русского народа;-костюмы и традиционные блюда.Уметь выполнять отделку изделия вышивкой. | Опрос. | Виды вышивки. |  |  |
| 59-60 | *ЭСТЕТИКА ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА**(весна, 10 часов)* | Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ. | 2 | Ознакомление с новым материалом. | Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства. Почва на пришкольном участке. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. | Знать вид почвы на пришкольном участке; правила ТБ.Уметь применять правила ТБ при работе на пришкольном участке. | Тестирование | Практически неподвижные почвы на пришкольном участке.7,9 |  |  |
| 61-62 | Перекопка грядок. Обустройство цветников. Бордюры. Солитеры. | 2 | Практическая работа. | Обучение принципам планировки территории под растения.Практическая работа на пришкольном участке. | Знать о бордюрах и солитерах.Уметь подбирать растения по каталогу. | Опрос. Практикум. |  |  |  |
| 63-64 | Болезни цветочных культур и их источники. | 2 | Комбинированный. | Знакомство с источниками заболевания растений и средствами защиты.Практическая работа на пришкольном участке. | Знать источники заболеваний растений.Уметь выполнять правильную подборку средств защиты. | Опрос. Практикум. |  |  |  |
| 65-66 | Розы. Уроки агротехники. | 2 | Комбинированный. | Знакомство с видами роз. Обучение приёмам сохранения роз до посадки.Практическая работа на пришкольном участке. | Знать, как определять качество саженца и способы его сохранения до посадки.Уметь различать виды роз по строению куста, типу цветков, окраске и форме лепестков (бордюрные, штамбовые плетущиеся, почвопокровные розы). | Опрос. Практикум. | Учебная, справочно-информационная литература. |  |  |
| 67-68 | Использование роз. Выращивание на клумбе. Уроки агротехники. | 2 | Комбинированный. | Обучение приёмам выращивания.Практическая работа на пришкольном участке. | Знать способы размещения клумбы на газоне.Уметь подбирать по каталогу розы в зависимости от цвета. | Практикум. |  |  |  |