

АДМИНИСТРАЦИЯ
МО «СВЕТЛОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3

РАССМОТРЕНА

на заседании

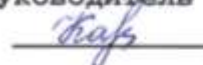
ШМО учителей

предметов технологии

ИЗО, физической культуры и ОБЖ

(протокол №1 от 26.08.14 г.)

Руководитель ШМО

 И. Л. Кариневская

СОГЛАСОВАНА

на методическом совете
(протокол №2 от 28.08.14 г.)

Председатель методического
Совета


Н. А. Нетесова



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 3

(приказ № 206/од от 28.08.14 г.)


Л. В. Ракович



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ, 6 КЛАСС
(ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ, базовый уровень)
2014-2015 учебный год**

г. Светлый

2014 г.

Критерии оценивания учащихся 5-8 классов

№ п.п	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	2	3	4	5	6	7	8
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска	Норма времени превышает установленного на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются неверно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины
5	«1»	Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа	Учащийся допустил неисправимый брак	Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить	Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами	Полное незнание правил организации рабочего места	Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм

НОРМЫ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Организация труда

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по курсу «Технология» составлена в соответствии с законом РФ «Об образовании» от 13 января 1996 года №12-ФЗ. Государственным стандартом общего образования, включающего в себя три компонента (приказ Министерства образования Российской Федерации № 1089 от 05.03.2004 г.).

1. Федеральный компонент – устанавливается Российской Федерацией.
2. Региональный компонент (национально - региональный) – устанавливается субъектом Российской Федерации (№ 1089 от 06.12.2004 г.).
3. Компонент образовательного учреждения – устанавливается образовательным учреждением.

Рабочая программа является типовой, определяющей базовое содержание курса (федеральный компонент общеобразовательных программ) и предназначена для общеобразовательного учреждения.

Рабочая программа разработана на основе программы “Технология” 5 – 11 классы под общей редакцией В. Д. Симоненко, Москва, «Просвещение», 2010 г.

Рабочая программа является адаптированной, так как в классе обучаются дети с ОВЗ. В связи с этим необходимо ввести коррекционно-развивающий компонент для этих обучающихся.

Основные направления коррекционно-развивающей работы

- Совершенствование сенсомоторного развития
- Коррекция отдельных сторон психической деятельности
- Развитие основных мыслительных операций
- Развитие различных видов мышления
- Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы
- Развитие речи, овладение техникой речи
- Расширение представлений об окружающем мире и обогащение словаря.
- Коррекция индивидуальных пробелов в знаниях.

Содержание коррекционно-развивающего компонента в сфере развития жизненной компетенции для детей с ОВЗ.

- Развитие представлений о собственных возможностях и ограничениях, о насущно необходимом жизнеобеспечении
- Овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни
- Овладение навыками коммуникации
- Дифференциация и осмысление картины мира
- Дифференциация и осмысление своего социального окружения, принятых ценностей и социальных ролей.

Изучение технологии на ступени основного общего образования 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 определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

На изучение курса «Технология» в 5-8 классах выделяется 70 часов ежегодно (по 2 часа в неделю.)

Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Конструирование и моделирование», «Технология изготовления одежды», «Творческие проектные работы».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

В основу содержания программы положена идея предметной интеграции. Элементы содержания других общеобразовательных областей, одновременно являющиеся фрагментами образовательной области «Технология» и подлежащие четкой взаимосвязи с интегрирующим курсом, рассматриваются: в естествознании, обществознании, истории, математике и информатике и др. Предметная интеграция в программе способствует формированию целостного представления об изучаемом объекте и предмете, усилению развивающей и культурной составляющей курса, а также рациональному использованию учебного времени.

Рабочая программа предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса. В частности, в 5-8 классах (базовый уровень) дидактико-технологическое оснащение включает: тематические плакаты по разделам, инструкционно – технологические карты, лекала, карточки-задания, карточки (практические задания), аудио - и видеотехнику.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых помощью компьютера.

Возможны изменения порядка тем и сроков прохождения тем по непредвиденным обстоятельствам (болезнь учителя, болезнь учащихся, курсовая переподготовка учителя, карантин, стихийные бедствия и т.д)

Так как в классах обучаются учащиеся по С(К)К VII вида, домашнее задание дается индивидуально, исходя из усвоения ими программы. Нормы оценок для обучающихся по программе С(К)К VII вида являются нижней границей для общеобразовательных программ.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

5.09 (черный)- даты прохождения тем обучающимися 6 «А» класса

2.09 (красный)- даты прохождения тем обучающимися 6 «Б» класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

VI класс

Учащиеся должны знать:

- возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;
- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов, методы определения качества рыбы;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей, правила сервировки стола к ужину;
- общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, зелени;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении клиньевых и конических юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

Учащиеся должны уметь:

- использовать ЭВМ для хранения и получения необходимой информации;
- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели; сервировать стол к ужину;
- квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить, смазывать швейную машину;
- подбирать ткань и отделку для изготовления юбок, снимать, и записывать мерки, читать и строить чертежи юбок, моделировать юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать юбку;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ 6 КЛАССА

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Вводное занятие	2
2	Кулинария (физиология питания)	2
3	Кулинария (технология приготовления пищи)	12
4	Элементы материаловедения	2
5	Элементы машиноведения	4
6	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Лоскутное шитьё	8
7	Конструирование и моделирование одежды	6
8	Технология изготовления одежды	16
9	Технология ведения дома	4
10	Электротехнические работы	2

11	Творческие проектные работы	10
12	Обобщение	2
Всего часов		70

Вводное занятие (2 часа)

Сущность предмета «Технология» в 6 классе. Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Кулинария (физиология питания) (2 часа)

Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Кулинария (технология приготовления пищи (12 часов)

Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различной консистенции. Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод. Сервировка стола к ужину. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность витаминов в солёных и квашеных овощах.

Элементы материаловедения (2 часа)

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани. Сравнительная характеристика свойств х/б, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

Элементы машиноведения (4 часа)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Лоскутное шитьё. (8 часов) Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Цвет и композиция, цветовой круг, подбор ткани. Шаблоны элементов орнамента. Раскрой элементов с учётом долевой нити и припусков на швы. Технология соединения деталей между собой. Соединение основы с подкладкой. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка.

Конструирование и моделирование одежды (6 часов)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клинговые, конические). Мерки необходимые для построения основы чертежа конической или клинговой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки

к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани. Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину. Последовательность построения чертежа основы клиньевой юбки. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования конической юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки.

Технология изготовления одежды (16 часов)

Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Технология обработки вытачек. Зависимость величины вытачек от модели и от размера фигуры. Складки - как разновидность вытачек. Односторонние, встречные, бантовые. Технология обработки складок. Различные способы обработки застежки. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застежки тесьмой-молнией. Технология обработки верхнего среза юбок. Формы поясов. Расчет длины пояса. Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки. Способы обработки нижнего среза юбок. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. ТУ на обработку низа. Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.

Технология ведения дома (4 часа)

Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра. Чистка кожаной обуви. Приёмы сохранения формы обуви, правила сушки обуви. Чистка замшевой обуви. Правила ухода за лакированной обувью, резиновой обувью. Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей.

Электротехнические работы (2 часа)

Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации электроприборов. Профессии, связанные с электричеством.

Творческие проектные работы (10 часов)

Тематика творческих проектов. Правила оформления пояснительной записки. Критерии оценивания. Сроки выполнения и защиты. Обобщение полученных знаний. Представление собственной работы. Обоснование выбора материалов, технологий. Экологическая и экономическая оценка. Рекламный проспект

Общая информация

Предмет	<i>Технология</i>
Классы	<i>6 а, 6 б</i>
Учитель	<i>Заринова Рушания Завдатовна</i>
Количество часов в год	<i>70</i>
Из них:	

♦ Лабораторных работ	3
♦ Практических работ	28
Количество часов в неделю	2
Программа	<i>Программы общеобразовательных учреждений Технология 5 -11 классы Москва «Просвещение» 2010 под ред. В.Д.Симоненко</i>
Учебный комплекс для учащихся:	
♦ Учебник	учебник “Технология” для учащихся 6 кл общеобразовательных учреждений. Составитель: Симоненко В. Д., Москва, Издательство «Вентана-Граф», 2010 год
♦ Дополнительная литература	Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 68с..
Электронные источники информации	• Электронные пособия:
	Мультимедийная энциклопедия.
	Вышивка крестом.. ЗАО «Новый диск»,
	• Интернет-ресурсы:
	http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm
	http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm
	http://www.rukodelie.ru
	http://remesla.ru/
	http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html
	http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm
Нормативные документы	http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/
	• закон «Об образовании»
	• приказ Минобрания России от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»
	• письмо Минобрания России от 20.02.2004 г. № 03-51-10/14-03 «О введении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»
	• Приказ Минобрания России от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»
	• Письмо Минобрания России от 07.07.2005 г. «О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана»
	• Федеральный компонент государственного стандарта общего образования

	• <i>Примерные программы по учебным предметам федерального базисного учебного плана</i>
--	---

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№№ п/п	Тема (содержание)	Количество часов	Контрольные мероприятия:		Дата
			лабораторные работы	Практические работы	
1.	Введение	2		Практическая работа № 1 «Приемы обращения с горячими жидкостями и санитарно-гигиенические требования».	
2.	Кулинария, физиология питания	14	Л/о № 1 «Молоко. Определение свежести молока и молочных продуктов».	Практическая работа № 2 « Приготовление блюд из молока и молочных продуктов	
				Практическая работа № 3 «Приготовление молочного супа и каши манной»	
			Л/о № 2 « Рыба. Определение свежести рыбы по внешним признакам»	Практическая работа № 4 «Приготовление блюд из рыбы»	
				Практическая работа № 5 « Приготовление отварных макарон»	
				Практическая работа № 6 « Сервировка стола к ужину»	

				Практическая работа № 7 «Способы заготовки продуктов»	
3.	Элементы материаловедения	2	Л/о № 3 «Саржевое и атласное переплетение»		
4.	Элементы машиноведения	4		Практическая работа № 8 « Подбор игл и нитей в зависимости от вида тканей»	
				Практическая работа № 9 « Правила ухода за швейной машинкой. Чистка и смазка»	
5.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вышивка	8		Практическая работа № 10 « Выполнение эскиза. Подбор ткани по фактуре и цвету»	
				Практическая работа № 11 « Правила раскроя деталей с учетом направления долевой нити»	
				Практическая работа №12« Способы сборки полотна в лоскутном шитье»	
				Практическая работа №13« Соединение лоскутной основы с подкладкой»	
6.	Конструирование и моделирование	6		Практическая работа № 14 « Снятие мерок»	
				Практическая работа № 15 « Построение чертежа юбки в М 1:1 и М 1:4»	
				Практическая работа № 16 « Моделирование юбки»	
				Практическая работа № 17 «Раскладка выкройки на ткани»	
7	Технология изготовления одежды	16		Практическая работа № 18 « Способы переноса контрольных и контурных линий»	

				Практическая работа № 19« Обработка деталей кроя»	
				Практическая работа № 20 « Выполнение стачных и накладных швов»	
				Практическая работа № 21 « Правила стачивания боковых швов, вытачек. Обработка застежки».	
				Практическая работа № 22 « Обработка верхнего и нижнего срезов »	
				Практическая работа № 23 « Влажно-тепловая обработка. Контроль качества»	
8	Технология ведения дома	4		Практическая работа № 24 « Правила ухода за обувью и одеждой из кожи»	
	Электротехнические работы	2		Практическая работа № 25 «Соединение элементов в электрических цепях»	
10	Творческие проекты	10		Практическая работа № 26 «Выбор проекта».Исследовательская работа. Обоснование проекта.	
				Практическая работа № 27 « Конструирование и моделирование базовой модели».	
				Практическая работа № 28 « Защита проекта»	

Поурочно-тематическое планирование уроков ОБЖ в 6 классе

учебник В.Д.Симоненко «Технология -6» Общее количество по предмету из расчета 2 часа в неделю – 70 час,

учитель: Заринова Р.З

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Дата проведения
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1-2	Вводный урок	Вводный инструктаж на рабочем месте.	2	Новый материал (объяснение)	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии 6 класса	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике	Опрос	
3-4	Кулинария: физиология	Минеральные вещества.	2	Комбинированный. Практическая работа	Микроэлементы и макроэлементы, их содержание в пищевых продуктах, значение для жизнедеятельности организма. Расчёт количества и состава продуктов для сбалансированного питания	Иметь представление о минеральных веществах, их значении для здоровья человека Уметь рассчитывать количество и состав продуктов для сбалансированного питания..	Практическая работа № 1	

5	Кулинария: технология приготовления пищи	Блюда из молока и молочных продуктов.	1	Комбинированный.	Значение, ценность, условия, сроки хранения молока и молочных продуктов.	Знать условия хранения, технологию приготовления блюд из молока	Лабораторная работа № 1	
6		Кисломолочные продукты.	1	Практическая работа	Кисломолочные продукты и особенности приготовления блюд из них	Знать условия хранения, технологию приготовления блюд из молока	Практическая работа № 2	
7-8		Приготовление блюд из молочных продуктов	2	Практическая работа	Приготовление супа молочного рисового, каши манной	Знать о свойствах молочных продуктов Уметь готовить блюда из молока	Практическая работа №3	
9		Рыба и морепродукты в кулинарии.	1	Комбинированный	Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Признаки свежести.	Знать технологию приготовления блюд из рыбы.	Лабораторная работа № 2	
10		Первичная и тепловая обработка рыбы.	1	Практическая работа	Первичная и тепловая обработка рыбы. Приготовление рыбы жареной и припущенной.	Уметь определять свежесть рыбы, готовить рыбные блюда	Практическая работа № 4	
11-12		Блюда из макаронных изделий.	2	Комбинированный Практическая работа	Виды круп, бобовых, и макаронных изделий. Правила варки каш. Приготовление отварных макарон с сыром.	Знать технологию приготовления блюд круп, бобовых, и макаронных изделий Уметь готовить макаронные изделия	Практическая работа № 5	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

13	Кулинария: технология приготовления пищи	Сахар, крахмал, их роль в приготовлении компотов, киселей.	1	Комбинированный Практическая работа	Технология приготовления компотов из сушёных, свежих, замороженных фруктов и ягод. Технология приготовления киселя. Правила сервировки стола к ужину.	Знать технологию приготовления компотов и киселей Уметь готовить кисели и компоты	Практическая работа № 6	
14		Сервировка стола к ужину	1		Правила сервировки стола к ужину	Иметь представление о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими. Соблюдать правила за столом. Уметь сервировать стол	Практическая работа № 6	
15-16		Способы заготовки продуктов.	2	Комбинированный Практическая работа	Процессы квашения и соления продуктов. Технология приготовления квашеной капусты	Уметь квасить капусту	Контрольная работа № 1 Практическая работа № 7	
17-18	Элементы материаловеден	Натуральные волокна животного происхождения.	2	Комбинированный	Волокна: шерсть, шёлк. Основная и уточная нити. Саржевое и атласное переплетения. Свойства тканей из волокон животного происхождения, ассортимент.	Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, свойствах тканей из них Уметь отличать саржевое и атласное переплетения	Лабораторная № 3 работа «Саржевое и атласное переплетения»	
19	Элементы машиноведения	Регуляторы бытовой швейной машины.	1	Комбинированный .	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины	Практическая работа № 8	

20		Подбор игл и нитей.	1	Практическая работа	Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида тканей	Уметь подбирать иглы и нити в зависимости от вида тканей	Практическая работа № 8	
21		Неполадки в работе швейной машины.	1	Комбинированный Практическая работа	Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.	Знать причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины	Практическая работа № 9	
22		Регулировка строчки и замена машинной иглы	1	Практическая работа	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой.	Уметь регулировать машинную строчку, чистить и смазывать швейную машину, менять иглу	Практическая работа № 9	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
23	Создание изделий из текстильных и поделочных	Лоскутное шитье и мода.	1	Комбинированный.	Геометрический орнамент и композиция.	Знать о технике пэчворка Уметь выполнять эскизы, подбирать ткань по фактуре и цвету	Практическая работа № 10	
24		Орнамент и композиция.	1	Практическая работа	Цвет и композиция, цветовой круг, подбор ткани. Пэчворк и мода.	Знать о технике пэчворка Уметь выполнять эскизы, подбирать ткань по фактуре и цвету	Практическая работа № 10	

25		Шаблоны элементов орнамента.	1	Практическая работа	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов.	Уметь раскраивать элементы деталей с учётом припусков	Практическая работа № 11	
26		Раскрой деталей.	1	практическая работа	Правила раскроя деталей с учётом направления долевой нити и рисунка.	Уметь раскраивать элементы деталей с учётом припусков	Практическая работа № 11	
27-28		Технология соединения деталей	2	Практическая работа	Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия	Знать способы сборки полотна Уметь ими пользоваться	Практическая работа № 12	
29-30		Соединение лоскутной основы с подкладкой	2	Практическая работа	Особенности соединения лоскутной основы с подкладкой	Уметь соединять лоскутную основу с подкладкой	Практическая работа № 13	
31	Конструирование и моделирование одежды	Требования к поясному изделию	1	Комбинированный	Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования к лёгкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок.	Знать требования к лёгкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок Уметь их использовать	Практическая работа № 14	
32		Конструкции юбок, снятие мерок для построения чертежа	1	Практическая работа	Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Знать требования к лёгкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок Уметь их использовать	Практическая работа № 14	
33		Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4	1	Комбинированный Практическая работа	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа юбки	Уметь строить чертёжи основ юбок	Практическая работа № 15	
34		Построение чертежа в натуральную величину	1	Практическая работа	Последовательность построения чертежа юбки	Уметь строить чертёжи основ юбок	Практическая работа № 15	

35-36		Моделирование юбки выбранного фасона	2	Комбинированный Практическая работа	Форма, силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою	Знать способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою Уметь ими пользоваться	Практическая работа № 16	
37	Технология изготовления одежды	Раскладка выкройки на ткани.	1	Практическая работа	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и в полосу	Уметь экономно расходовать ткань	Практическая работа № 17	
38		Обмеловка и раскрой ткани	1	Практическая работа	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и в полосу	Уметь экономно расходовать ткань	Практическая работа № 17	
39-40		Контурные и контрольные точки на деталях кроя	2	Практическая работа	Способы прокладывания контурных и контрольных точек	Знать и уметь применять способы прокладывания контурных и контрольных точек	Практическая работа № 18	
41-42		Обработка деталей кроя	2	Практическая работа	Скалывание и сметывание деталей	Уметь смётывать детали кроя	Практическая работа № 19	
43		Примерка юбки.	1	Комбинированный	Правила проведения примерки.	Знать и уметь применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Контроль за действиями	
44		Выявление дефектов, их исправление	1	Практическая работа	Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов	Знать и уметь применять на практике способы исправления дефектов	Контроль за действиями	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
45-46	Технология изготовления	Виды машинных швов.	2	Комбинированный Практическая работа	Стачные и накладные швы. Их конструкция, графическое обозначение, технология выполнения.	Знать назначение, конструкцию и технологию машинных швов Уметь их выполнять	Контроль качества Практическая работа № 20	
47-48		Обработка переднего и заднего полотнищ юбки.	2	Комбинированный Практическая работа	Правила стачивания боковых швов, вытачек, кокеток, складок. Обработка застёжки	Уметь выполнять поузловую обработку	Контроль качества Практическая работа № 21	

49		Обработка верхнего среза юбки.	1	Комбинированный Практическая работа	Технология обработки верхнего среза юбки	Уметь выполнять поузловую обработку	Контроль качества Практическая работа № 22	
50		Обработка нижнего среза юбки	1	Практическая работа	Технология обработки нижнего среза юбки	Уметь выполнять поузловую обработку	Практическая работа № 22	
51		Влажно-тепловая обработка.	1	Комбинированный .	Особенности ВТО шерстяных и шёлковых тканей.	Уметь выполнять окончательную отделку изделия, ВТО	Контроль качества	
52		Контроль и оценка качества изделия	1	Практическая работа	Критерии оценки качества изделия	Уметь выполнять окончательную отделку изделия, ВТО	Практическая работа № 23	
53-54	Технология ведения дома	Современные средства ухода за одеждой и обувью.	2	Комбинированный	Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра. Чистка кожаной обуви. Приёмы сохранения формы обуви, правила сушки обуви. Чистка замшевой обуви. Правила ухода за лакированной обувью, резиновой обувью.	Знать средства и способы ухода за одеждой и обувью Уметь их применять	Устный опрос	
55-56		Хранение шерстяных и меховых вещей	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей	Знать правила хранения зимних вещей	Практическая работа № 24	
57-58	Электротехнические работы	Электрические цепи. Правила электробезопасности.	2	Практическая работа.	Виды соединений элементов в электрических цепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации и эксплуатации бытовых электроприборов. Оказание первой медицинской помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством.	Иметь представление о соединений элементов в электрических цепях, их условные графические изображения на электрических схемах Уметь выполнять правила ТБ при работе с бытовыми электроприборами	Практическая работа № 25	

59-60	Творческие проектные работы	Творческие проекты и этапы их выполнения	2	Комбинированный	Тема проекта. Обоснование. Разработка эскиза. Подбор материалов.	Уметь выбирать посильную и необходимую работу, аргументировано защищать свой выбор, выполнять эскизы и подбирать материалы для выполнения работы	Контроль выполнения	
61-62		Последовательность выполнения проекта	2	Комбинированный. Практическая работа	Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, материалов и инструментов. Разработка технологической последовательности выполнения основных операций. Поиск дополнительных сведений в литературе	Уметь пользоваться дополнительной литературой, подбирать всё необходимое для выполнения задуманного	Контроль выполнения. Практическая работа № 26	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
63-64		Организационно-подготовительный этап	2	Комбинированный. Практическая работа	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	Уметь конструировать, моделировать и выполнять намеченные работы	Контроль выполнения. Практическая работа № 27	
65-66		Технологический этап	2	Практическая работа.	Оценка проделанной работы, выполнение рекламного проспекта. Защита проекта	Уметь проводить самоанализ проделанной работы и защищать её.	Практическая работа № 28	
67-68		Заключительный этап	2	Комбинированный	Обобщение. Итоги проделанной работы		Выставка изготовленных проектных работ .	
69-70		Итоговый урок	2	Комбинированный	Обобщение. Резервное время		Выставка изготовленных проектных работ	