



Рассмотрено: на заседании МС Протокол 1 от 31.08.2020	Согласовано: Зам.директора по УВР МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ»  Л.Н.Шубкина	Утверждено приказом директора МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ» Приказ №91 от 31.08.2020
---	---	--

***Рабочая программа
по учебному предмету
«Технология» (девочки)
6 класс
2020-2021 учебный год***

Составитель:
Рябцева Татьяна Геннадьевна, учитель технологии

с. Малая Зоркальцева, 2020

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Предметные результаты: Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
 - 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
 - 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
 - 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
 - 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
 - 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
 - разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, - керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
 - осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и – обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
 - разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
 - работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять

нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка).

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих

Предметные результаты освоения предмета предполагают сформированность следующих умений:

• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

• разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку.

Обучающийся научится:

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты; оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Обучающийся получит возможность научиться:

- определять способы графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять не сложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

В результате изучения предмета «Технологии» ученик должен

знать / понимать:

- 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;
- историю моды, словарь моды;
- виды одежды по способу эксплуатации и назначению, дефекты тканей и виды рисунков тканей;
- технологию выполнения ручных и машинных швов;
- способы приготовления бутербродов и напитков; технику безопасности при работе с приготовлением пищи;
- виды декоративно-прикладного искусства;
- виды профессий швейного производства.

уметь:

- определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани;
- выполнять заправку верхней и нижней нитей, 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;
- выполнять различные виды ручных, машинных швов, деталей узлов и применять предметные и графические: - соблюдать последовательность технологической обработки швейных и других изделий;
- приготовить напитки и бутерброды; некоторые блюда из яиц;
- уметь сервировать стол к приему пищи;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, пользоваться нагревательными приборами и электроплитами;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- **для самостоятельной творческой деятельности;**

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения

2. Содержание учебного предмета «Технология»

Основы материаловедения

Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны ткани.

Изучение правил техники безопасности при выполнении ручных швейных работ. Выполнение ручных стежков с соблюдением технологии и требований безопасной работы. Выполнение операций: сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, прокладывание копировальных стежков. Выполнение влажно- тепловых работ с соблюдением правил безопасности при работе с утюгом.

Анализ и обсуждение областей применения различных видов влажно – тепловых работ. Изучение устройства бытовой швейной машины. Освоение безопасных приемов работы на швейной машине. Выполнение запуска и остановки швейных машин. Подготовка машины к работе. Выполнение на машине различных строчек. Выполнение машинных швов на образцах. Расчёт необходимых материалов для изделия. Подбор и подготовка материалов для изделия.

1.Натуральные волокна животного происхождения. Свойства. 2. Саржевые сатиновые и атласное переплетения. Дефекты ткани. Лицевая и изнаночная стороны тканей.

Швейная машина

Изучение устройства бытовой швейной машины. Освоение безопасных приемов работы на швейной машине. Выполнение запуска и остановки швейных машин. Подготовка машины к работе. Выполнение на машине различных строчек. Выполнение машинных швов на образцах. Расчёт необходимых материалов для изделия. Подбор и подготовка материалов для изделия.

3. Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы. Уход за швейной машиной. Изготовление образцов.

Проектирование и изготовление швейного изделия

Изучение устройства бытовой швейной машины. Освоение безопасных приемов работы на швейной машине. Выполнение запуска и остановки швейных машин. Подготовка машины к работе. Выполнение на машине различных строчек. Выполнение машинных швов на образцах. Расчёт необходимых материалов для изделия. Подбор и подготовка материалов для изделия.

Одежда и требования к ней. Правила снятия мерок. Измерение фигуры человека. Конструирование. Расчет и построение чертежа. Изготовление выкройки.

Моделирование

Обсуждение проектных замыслов. Построение плана работы. Художественное моделирование изделия. Снятие мерок. Построение чертежа изделия. Изготовление выкроек. Техническое моделирование. Расчет количества ткани. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой. Подготовка выкроенных деталей к сметыванию. Обработка карманов. Соединение карманов с основной частью фартука. Обработка нижнего и боковых срезов юбки. . Обработка и притачивание пояса. Обсуждение проектных замыслов. Построение плана работы. Художественное моделирование изделия. Расчет количества ткани. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой. Подготовка выкроенных деталей к сметыванию. Обработка вытачек. Обработка срезов. Обработка и притачивание планки. Разметка и раскрой деталей декоративной салфетки. Сметывание и стачивание деталей верхней части изделия. Наметывание и настрачивание кружева или тесьмы. Сметывание верхней части изделия с подкладкой. Стачивание деталей. Завершение работы над изделием. Моделирование изделия. Способы моделирования юбки. Выбор модели.

Технология изготовления швейного изделия

Выполнение операций: подготовка ткани к работе, подготовка ниток к работе, закрепление нити на ткани без узла. Выполнение швов: шов вперед иголку, стебельчатый, тамбурный шов, петельки вприкреп, козлик. Разработка эскиза монограммы. Перевод рисунка на ткань. Подбор материалов и инструментов для работы. Выполнение вышивки по эскизу. Подбор материалов и форм для аппликации.

Раскладка выкройки на ткани. Раскрой. Подготовка деталей кроя к сметыванию.

Подготовка изделия к примерке. Проведение первой примерки. Обработка изделия после примерки. Обработка деталей изделия.

Окончательная обработка изделий. ВТО

Творческие проектные работы

Обсуждение смысла проектной работы, темы и содержания творческого проекта. Составление плана работы над проектом. Выполнение эскизов и изготовление выкройки изделия (индивидуальной салфетки под столовый прибор). Обсуждение смысла проектной работы, темы и содержания творческого- го проекта. Составление плана работы над проектом. Выполнение эскизов и изготовление выкройки изделия (индивидуальной салфетки под столовый прибор) Анализ экспонатов выставки. Презентации (для родителей и других посетителей выставки), сообщения об отдельных работах. Обмен впечатлениями об экспонатах выставки, учебных и творческих достижениях.

Защита творческого проекта «Ночная сорочка».

Кулинария

Рассмотрение и обсуждение понятия «культура питания». Анализ и обсуждение взаимодействия продуктов и их влияние на здоровье человека. Составление суточного рациона питания с учетом потребностей организма. Обсуждение способов сохранения витаминов в процессе кулинарной обработки овощей. Определение рациональных способов хранения для различных видов продуктов. Приготовление салата из сырых овощей по рецепту. Анализ и обсуждение значения яиц в питании человека. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц по рецепту. Виды бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания чая и трав. Анализ и обсуждение значения хлеба в питании человека. Приготовление бутербродов и горячих напитков по рецепту.

Введение Правила ТБ. Физиология питания. Молоко. Значение молока в питании человека.

Изделия из теста. Блины, оладьи, блинчики. Сервировка стола к ужину. Элементы этикета

Технология домашнего хозяйства

Ознакомление с правилами сервировки стола. Обсуждение правил поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Работа в группах тематическая сервировка стола к празднику. Сервировка стола. Столовые приборы и посуда. Способы складывания салфеток. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилищ

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№	Тема раздела и урока	Количество часов
1	Основы материаловедения	6

	Введение. Инструктаж по Т.Б. Натуральные волокна животного происхождения.	1
	Введение. Правила Т.Б. Натуральные волокна животного происхождения. Свойства.	1
	Саржевые сатиновые и атласное переплетения. Дефекты ткани.	1
	Входная контрольная работа. Саржевые сатиновые и атласное переплетения. Дефекты ткани	1
	Работа над ошибками. Лицевая и изнаночная стороны тканей.	1
	Лицевая и изнаночная стороны тканей. Свойство тканей.	1
2	Швейная машина	6
	Регуляторы швейной машины.	1
	Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы.	1
	Уход за швейной машиной.	1
	Уход за швейной машиной. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №1 по теме: «Смазка швейной машины»	1
	Изготовление образцов.	1
	Изготовление образцов. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №2 по теме: «Работа на швейной машине»	1
3	Проектирование и изготовление швейного изделия	8
	Одежда и требования к ней.	1
	Одежда и требования к ней	1
	Правила снятия мерок. Измерение фигуры человека.	1

	Правила снятия мерок. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №3 по теме: «Измерение фигуры человека»	1
	Конструирование. Расчет и построение чертежа.	1
	Конструирование. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №4 по теме: «Расчет и построение чертежа юбки»	1
	Изготовление выкройки.	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 5 по теме: «Изготовление лекало»	1
4	Моделирование	4
	Моделирование изделия. Выбор модели.	1
	Моделирование изделия. Способы моделирования ночной сорочки. Выбор модели.	1
	Конструирование ночной сорочки на бумаге	1
	Технологическая последовательность работы над проектом	1
5	Технология изготовления швейного изделия	20
	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой.	1
	Раскладка выкройки на ткани. Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 6 по теме: «Раскрой изделия»	1
	Контрольная работа. Приёмы работы на швейной машине. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №7 по теме: «Выполнение образцов машинных работ».	1
	Работа над ошибками. Приёмы работы на швейной машине. Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 8 «Выполнение образцов машинных работ».	1
	Подготовка деталей кроя к сметыванию.	1

	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 9 по теме: «Сметывание изделия»	1
	Подготовка изделия к примерке	1
	Подготовка изделия к примерке. Проведение первой примерки.	1
	Обработка изделия после примерки	1
	Обработка изделия после примерки. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №10 по теме: «Обработка срезов на машине»	1
	Обработка деталей изделия	1
	Обработка деталей изделия. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №11 по теме: «Обработка деталей»	1
	Обработка горловины	1
	Обработка низа рукавов	1
	ВТО изделия	1
	Обработка низа рукавов. Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 12 по теме: «ВТО изделия»	1
	Обработка нижнего среза изделия.	1
	Обработка нижнего среза изделия. Способы обработки	1
	Контрольная работа. Окончательная обработка изделий.	1
	Работа над ошибками. Окончательная обработка изделий. ВТО.	1
7	Кулинария	13
	Введение. Инструкция по Т.Б. Общие сведения о питании	1

	Правила ТБ. Физиология питания.	1
	Физиология питания.	1
	Молоко. Значение молока в питании человека	1
	Молоко. Значение молока в питании человека. Приготовление блюд из молока	1
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №13 по теме: «Приготовление блюда»	1
	Изделия из теста. Блины, оладьи, блинчики.	1
	Изделия из теста. Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 14 по теме: «Блины, оладьи, блинчики»	1
	Сладкие блюда и напитки	1
	Сладкие блюда и напитки.	1
	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета	1
	Элементы этикета. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №15 по теме «Сервировка стола к ужину»	1
8	Технология ведения домашнего хозяйства	7
	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры	1
	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры	1

	Освещение жилого дома	1
	Коллекция. Домашняя библиотека. Картины. Изготовление макета комнаты	1
	Коллекция. Домашняя библиотека. Картины. Изготовление макета комнаты	1
	Итоговая контрольная работа. Гигиена жилища	1
	Работа над ошибками. Гигиена жилища.	1
6	Творческие проекты	4
	Защита творческого проекта «Ночная сорочка». «Фартук для кухни»	1
	Творческий проект «Интерьер и планировка кухни-столовой	1
	Творческий проект «Сервировка стола»	1
	Защита творческого проекта «Макет детской комнаты»	1
	Итого	68