

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа поселка Борское  
Гвардейского городского округа»

Рассмотрено на заседании  
МО старших классов

протокол № 5

от 23 июня 2017 г

Руководитель МО  
Лисицына А.А.

Утверждена на заседании  
МС

Протокол № 5

от 26 июня 2017 г

Председатель МС  
Охрименко В.В.

Разрешена к применению  
приказом директора школы

Приказ № 68  
от 28 июня 2017 г

Директор школы  
Литвинчук Т.Н.



**Рабочая программа учебного предмета**  
**«Технология» с внутрипредметным модулем**  
**«Рукодельница»**  
**в 6 классе на 2017-2018 учебный год**

*Разработчик*

*Саркисова О.В., учитель технологии,  
учитель первой квалификационной категории*

пос. Борское  
2017 год

## 1. Планируемые результаты изучения курса технологии

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технология ведения дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знания, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

В психофизической сфере

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

Регулятивные УУД:	Познавательные УУД:	Коммуникативные УУД:	Личностные УУД:
<ul style="list-style-type: none"><li>• принятие учебной цели;</li><li>• выбор способов деятельности;</li><li>• планирование организации контроля труда;</li><li>• организация рабочего места;</li><li>• выполнение правил гигиены учебного труда</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• сравнение;</li><li>• анализ;</li><li>• систематизация;</li><li>• мыслительный эксперимент;</li><li>• практическая работа;</li><li>• усвоение информации с помощью компьютера;</li><li>• работа со справочной литературой;</li><li>• работа с дополнительной литературой</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li><li>• умение выделять главное из прочитанного;</li><li>• слушать и слышать собеседника, учителя;</li><li>• задавать вопросы на понимание, обобщение</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• самопознание;</li><li>• самооценка;</li><li>• личная ответственность;</li><li>• адекватное реагирование на трудности</li></ul>

## 2. Содержание учебного предмета

### Вводный урок.

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Санитарно-гигиенические требования.

### КУЛИНАРИЯ (18 ч.)

#### **Физиология питания. Сервировка стола.**

Приведение интерьера кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Сухая и влажная уборка. ТБ при работе с кухонным оборудованием.

#### **Блюда из молока.**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Хлеб – жизнь человека. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Нарезка продуктов. Способы заварки чая и трав.

#### **Блины, оладьи, блинчики.**

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки изделий из жидкого теста. Посуда, оборудование и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача их к столу.

#### **Сладкие блюда, сахар.**

Сахар, егорольвкулинарииивпитаниичеловека. Технологияприготовлениякомпотаизсвежих, сушеных, мороженыхфруктовиягод. Видыкрахмалаиегосвойства.

Приготовлениекиселейразличныхконсистенций.

Условиясохранениявитаминовприпервичнойитепловойобработкефруктовиягод.

### **Блюдаизрыбыинерыбныхпродуктовморя.**

Пищеваяценностьрыбыирыбныхпродуктовдляорганизмачеловека. Методыопределениякачества рыбы. Первичнаяобработка. Способытепловойобработки. Блюдаизрыбы. Правилаподачирыбныхблюдкстолу.

### **Заготовкапродуктов.**

Процессы, происходящиеприсолениииквашении. Консервирующаярольмолочнойкислоты. Необходимыеусловияжизнедеятельностимолочнокислыхбактерий. Сохранностьвитаминоввсоленыхи квашеных овощах.

## **ТЕХНОЛОГИЯВЕДЕНИЯДОМА(4ч.)**

### **Уходзаодеждойиобувью. Ремонтодежды.**

Правилауходазаодеждойиобувью. Правилахраненияодеждыизшерстиимеха, обуви. Видыфурнитур, способыремонтаодежды.

### **Эстетикаиэкологияжилища.**

Рациональноеразмещениеоборудованиякухнииуходзаним. Санитарно-гигиеническиетребования. Современныесистемыфилтрацииводы. Отделкаинтерьера.

Разделениеназонуприготовленияпищиизонустоловой.

## **РУКОДЕЛИЕ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (32ч)**

### **Свойстватканейизволокнаживотногопроисхождения. Видыматериалов.**

Натуральныеволокнаживотногопроисхождения (шелк, шерсть, пух). Способыихполучения. Получениенитейизэтихволоконвусловияхпрядельногопроизводстваивдомашнихусловиях. Свойстваволокон, атакженитейитканейизних.

Сравнительныехарактеристикисвойствтканейизрастительныхиживотныхволокон. Ассортименттканей.

### **Дефектыткани.**

Саржевоеиатласноепереплетение, раппортпереплетения, драпируемостьтканиеедефекты.

### **Свойстватканейизрастительныхволокон, подготовкаихкработе.**

Свойстватканейизнатуральныхволокон. Краткиесведенияобассортиментех/бильняныхтканей. Лицеваяиизнаночнаясторонаткани.

### **Композиция, ритм, раппортвышивке. Цветовойкруг.**

Композиция, ритм, рапорт, орнамент. Симметричноестроениеузоровхудожественнойотделкевышивкой. Определениеместаиразмераузоранаизделии, отдельныхегочастей, пропорцииэлементов, выполнениевцвете.

### **Технологиявыполнениясчетныхшвов.**

Технологиявыполнениясчетныхшвов (роспись, набор, крест, счетнаягладь, косяестежка).

### **Свободнаявышивка.**

Выбор рисунка. Способыпереводарисунканаткань, уменьшениеиувеличение рисунка. Подборинструментовиматериаловвзависимостиотвидавышивки.

### **Окончательнаяотделкаизделия.**

Технологиявыполненияразличныхвышивальныхшвов.

### **Изготовлениешарфаилиманишки.**

Закреплениезнанийобинструментахматериалахдлявязанияспицами, основныхвидахпетель. Прибавлениепетель.

### **Вязаниекрючком. Изготовлениеэтапочекиизшестиугольныхмотивов.**

Закреплениезнанийобинструментахматериалахдлявязанияспицами, техникевывязываниястолбикабезнакида, снакидом. Вязаниеизделийизотдельныхмотивов.

## **ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч)**

### **Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.**

Ознакомитьнаправлениямиповыборутемыпроекта,руководствуясьактуальностьюпроблемы, последовательностьвыполненияпроекта.Содержаниепояснительнойзаписки, требованиякоформлениютехнологическойглавы, планработынадпоследовательностьюизготовленияизделия. Требованиякинструкционно-технологическойкарте.

### **Работа над проектом.**

Содержаниепояснительнойзаписки, требованиякоформлениютехнологическойглавы, планработынадпоследовательностьюизготовленияизделия.

Содержаниеэкономическойглавыпояснительнойзаписки.

### **Рекламный проспект. Заключительная глава проекта.**

Содержание заключительного этапа проекта, консультации по проектам, оценка готового проекта. Отделка готового изделия. Рекламный проспект.

### **Защита проекта.**

Подготовка проекта к защите. Защита творческого проекта. Оценка проекта одноклассниками.

### **3. Тематическое планирование**

№ п/п	Название темы	Количество часов	Количество контрольных работ	Количество практических работ	Количество часов внутрипредметного модуля
1	Вводный урок	2			
2	Физиология питания	2			
3	Технология приготовления пищи	10		1	
4	Заготовка продуктов	2			
5	Эстетика и экология жилища	4		1	
6	Уход за одеждой и обувью	4			
7	Оформление интерьера	4			
8	Элементы материаловедения	6			
9	Вышивание	14		3	9
10	Вязание спицами	8		1	8
11	Вязание крючком	6		1	4
12	Творческие, проектные работы	9		2	
13	Итоговая контрольная работа	1	1		
14	Резерв учебного времени	2			
	<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>21</b>