

АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №60»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА

<p>«Рассмотрено» Руководитель МО _____/ Головков С. Е. Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора По УР _____/Яшина О.В. « ____ » _____ 20 ____ г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МОУ «СОШ № 60» _____/ Тотфалушина Л.А. Приказ № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.</p>
--	---	--

Рабочая программа учителя технологии

Трошиной Светланы Анатольевны

по технологии для 6а,6б, классов

Рассмотрено на заседании

педагогического совета

протокол № _____ от

« ____ » _____ 20 ____ г

АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №60»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА

«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждаю»
Руководитель МО _____/ Головкин С. Е.	Заместитель директора По УР _____/ Яшина О.В.	Директор МОУ «СОШ № 60» _____/ Тотфалушина Л.А.
Протокол № _____		Приказ № _____ от
от		« ____ » _____ 20 ____ г.
« ____ » _____ 20 ____ г.	« ____ » _____ 20 ____ г.	« ____ » _____ 20 ____ г.

Рабочая программа учителя технологии

Трошиной Светланы Анатольевны

по технологии для 8а,8б, классов

Рассмотрено на заседании

педагогического совета

протокол № _____ от

« ____ » _____ 20 ____ г

2017 – 2018 учебный год

Содержание

- 1 Пояснительная записка.
- 2 Планируемые предметные результаты.
- 3 Содержание учебного предмета.
- 4 Календарно-тематическое планирование.

Раздел I. Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа по технологии для 6 класса разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с учётом изменений, внесённых [приказом Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1577](#); зарегистрирован в Минюсте России 2 февраля 2016 г., регистрационный № 40937), письмо Министерства образования и науки РФ № 08-1786 от 28.10.2015 «О рабочих программах учебных предметов»), на основе Программы по технологии для общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко и учебника «Технология. Технологии ведения дома.» 6 класс. для общеобразовательных учреждений авторы: Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2014.

Программа представляет собой целостный документ, включающий следующие разделы: пояснительную записку; планируемые предметные результаты изучения учебного предмета; содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов деятельности; календарно-тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

Место учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой

являющейся главной составляющей окружающей человека действительности

Учебный план МОУ «СОШ № 60» отводит на изучение технологии в 6 классе 2 урока в неделю, что составляет 70 часов в учебный год. Срок реализации данной программы – 1 год.

Раздел II. Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета, курса

освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

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.

формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги с учетом требования дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;

ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;

развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;

творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;

умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;

Раздел III. Содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов деятельности

Перечень и название раздела и тем	Формы организации учебных занятий	Основные виды деятельности
<p>Техника безопасности на уроке. Введение. Интерьер. (10ч) Тема. Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Практическая работа №1. Комнатные растения в интерьере. Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. Практическая работа №2. Творческий проект «Растение в интерьере».</p>	<p>Урок открытия новых знаний. Урок рефлексии. Практическая работа.</p>	<p>Представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении</p>
<p>Кулинария. (18ч) Технология первичной обработки рыбы. Лабораторная работа №1. Технология приготовления блюд из рыбы. Практическая работа №3. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. Практическая работа №4. Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа №3. Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа №5. Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа №6. Технология приготовления первых блюд. Практическая работа №7.</p>	<p>Урок открытия новых знаний. Урок рефлексии. Практическая работа. Лабораторная работа</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Определять качество мяса</p>

<p>Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа №8. Творческий проект. «Приготовление воскресного семейного обеда</p>		<p>органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюд. Определять качество птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюд. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые</p>
--	--	--

		Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда.
Материаловедение.(32ч) Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Лабораторная работа №5 Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Практическая работа №9. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия. Моделирование плечевой одежды. Практическая работа №10. Раскрой плечевой одежды. Практическая работа №11. Технология дублирования деталей. Практическая работа №12. Ручные работы. Практическая работа №13. Изготовление образцов ручных швов. Работа на швейной машине. Практическая работа №14. Устранение дефектов машинной строчки. Приспособления к швейной машине. Практическая работа №15. Виды машинных операций. Практическая работа №16. Подготовка и проведение примерки изделия. Практическая работа №18. Примерка изделия. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Практическая работа №19. Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа №20. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Практическая работа №21. Обработка боковых срезов и отрезного изделия	Урок открытия новых знаний. Урок рефлексии . Практическая работа. Лабораторная работа.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда.

<p>Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа №22. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия. Творческий проект «Наряд для семейного обеда»</p>		<p>Знакомиться с профессией закройщик</p> <p>Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p>
<p>Художественные ремесла.Рукоделие.(10ч) Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. Практическая работа №23. Вывязывание полотна из столбиков. Вязание по кругу. Практическая работа №24. Выполнение плотного вязания по кругу. Вязания спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа №25. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. Практическая работа №26. Разработка схемы. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Закрепление полученных знаний</p>	<p>Урок открытия новых знаний. Урок рефлексии. Практическая работа.</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы и Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания рючком. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p>

Раздел IV. Календарно-тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ урока	Раздел, тема урока.	Дата проведения	
		план	факт
1-2	Техника безопасности на уроке. Введение. Тема. Планировка жилого дома. (2 ч)		
3-4	Тема. Интерьер жилого дома. Практическая работа №1. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»(2)		
5	Тема. Комнатные растения в интерьере квартиры. (1)		
6	Тема. Разновидности комнатных растений. (1)		
7-8	Тема. Технология выращивания комнатных растений. Практическая работа №2. Перевалка (пересадка) комнатных растений. (2)		
9-10	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома». (2)		
11-12	Тема. Технология первичной обработки рыбы. Лабораторная работа №1. Определение свежести рыбы. (2)		
13-14	Тема. Технология приготовления блюд из рыбы. Практическая работа №3. Приготовление блюда из рыбы. Лабораторная работа №2. Определение качества термической обработки рыбных блюд. (2)		
15-16	Тема. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. Практическая работа №4. Приготовление блюда из морепродуктов. (2)		
17-18	Тема. Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа №3. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.(2)		
19-20	Тема. Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа №5. Приготовления блюда из мяса. Лабораторная работа №4. Определение качества мясных блюд. (2)		
21-22	Тема. Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа №6. Приготовление блюда из птицы.(2)		
23-24	Технология приготовления первых блюд. Практическая работа №7. Приготовление заправочного супа. (2)		
25-26	Тема. Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа №8. Приготовление		

	обеда. Сервировка стола к обеду. (2)		
27-28	Творческий проект. «Приготовление воскресного семейного обеда». (2)		
29-30	Тема. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Лабораторная работа №5. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. (2)		
31-32	Тема. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Практическая работа №9. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. (2)		
33-34	Тема. Моделирование плечевой одежды. Практическая работа №10. Моделирование и подготовка выкроек к раскрою. (2)		
35-36	Тема. Раскрой плечевой одежды. Практическая работа №11. Раскрой швейного изделия. (2)		
37-38	Тема. Технология дублирования деталей. Практическая работа №12. Дублирование деталей клеевой прокладкой. (2)		
39-40	Тема. Ручные работы. Практическая работа №13. Изготовление образцов ручных швов. (2)		
41-42	Тема. Работа на швейной машине. Практическая работа №14. Устранение дефектов машинной строчки. (2)		
43-44	Тема. Приспособления к швейной машине. Практическая работа №15. Применение приспособлений к швейной машине. (2)		
45-46	Тема. Виды машинных операций. Практическая работа №16. Изготовление образцов машинных работ. (2)		
47-48	Тема. Виды машинных операций. Практическая работа №16. Изготовление образцов машинных работ. (2)		
49-50	Тема. Подготовка и проведение примерки изделия. Практическая работа №18. Примерка изделия. (2)		
51-52	Тема. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Практическая работа №19. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. (2)		
53-54	Тема. Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа №20. Обработка горловины и застежки проектного изделия. (2)		
55-56	Тема. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой. Практическая работа №21. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. (2)		
57-58	Тема. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа №22. Обработка нижнего среза изделия, окончательная		

	отделка изделия. (2)		
59-60	Творческий проект «Наряд для семейного обеда». (2)		
61	Тема. Материалы и инструменты для вязания. (1)		
62	Тема. Основные виды петель при вязании крючком. (1)		
63	Тема. Вязание полотна. Практическая работа №23. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. (1)		
64	Тема. Вязание по кругу. Практическая работа №24. Выполнение плотного вязания по кругу. (1)		
65	Тема. Вязания спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа №25. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. (1)		
66	Тема. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. Практическая работа №26. Разработка схемы жаккардового узора.		
67-68	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами». (2)		
69-70	Закрепление полученных знаний.		