

Управление образования администрации г. Пскова
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей «Развитие»

Рассмотрено на заседании МС
от 30.08.2016
протокол № 1

«Принято»
Педагогическим советом
от 30.08.2016



Рабочая программа

по курсу «Технология». Направление «Технологии ведения дома»

Классы: 6 а, б, в, г, д.
Уровень образования: основное общее образование.
Учитель: Кондрева Ирина Геннадиевна
Срок реализации программы 2016 - 2017
Количество часов по программе: в год 68ч, в неделю 2 час.
Количество часов по учебному плану: 68ч.; в неделю 2час.
Планирование составлено на основе:
1. Технология: программа: 5-8классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М.: Вентана-Граф, 2014. -144с.
Учебник: Н.В.Синеца, В.Д.Симоненко, «Технология ведения дома 6 класс». Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ООО
Издательский центр "ВЕНТАНА-ГРАФ". 2013
Рабочую программу составила Кондрева Ирина Геннадиевна учитель высшей категории.

Аннотация к рабочей программе.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» являются:

- 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.

Основные задачи курса:

- духовно-нравственное развитие учащихся; освоение нравственно-этического и социально-исторического опыта человечества, отраженного в материальной культуре; развитие эмоционально-ценностного отношения к социальному миру и миру природы через формирование позитивного отношения к труду и людям труда; знакомство с современными профессиями;
- формирование идентичности гражданина России в поликультурном многонациональном обществе на основе знакомства с ремеслами народов России; развитие способности к равноправному сотрудничеству на основе уважения личности другого человека; воспитание толерантности к мнениям и позиции других;
- формирование целостной картины мира (образа мира) на основе познания мира через осмысление духовно-психологического содержания предметного мира и его единства с миром природы, на основе освоения трудовых умений и навыков, осмысления технологии процесса изготовления изделий в проектной деятельности;
- развитие познавательных мотивов, интересов, инициативности, любознательности на основе связи трудового и технологического образования с жизненным опытом и системой ценностей, ребенка, а также на основе мотивации успеха, готовности к действиям в новых условиях и нестандартных ситуациях;
- формирование на основе овладения культурой проектной деятельности:
 - внутреннего плана деятельности, включающего целеполагание, планирование (умения составлять план действий и применять его для решения учебных задач), прогнозирование (предсказание будущего результата при различных условиях выполнения действия), контроль, коррекцию и оценку;

– коммуникативных умений в процессе реализации проектной деятельности (умения выслушивать и принимать разные точки зрения и мнения, сравнивая их со своей, распределять обязанности, приходить к единому решению в процессе обсуждения, то есть договариваться, аргументировать свою точку зрения, убеждать в правильности выбранного способа и т. д.).

Общая характеристика учебного предмета.

- Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.
- По данной программе изучается два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.
- На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.
- Особенностью предмета Технология является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.
- Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища.
- К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.
- Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.
- Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирования у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры, культуры

труда, этики Деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

- Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.
- В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности.

I. Планируемые результаты освоения предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Раздел «Кулинария» (теория)

Планируемые результаты: УУД:

Личностные результаты: проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.

Метапредметные результаты:

Познавательные УУД:

- осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

Коммуникативные УУД:

- овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

Регулятивные УУД:

- уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых

отравлениях; владеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации,

необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- овладеть навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Раздел «Электротехника»

Личностные результаты: Изучать общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов. Изучать потребность в бытовых электроприборах. Следить за безопасными приёмами работы с бытовыми электроприборами; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свою работу с приборами. Использовать приобретенные знания и умения при выполнении кулинарных работ.

Метапредметные результаты:

Познавательные УУД:

- осознавать важность освоения универсальных умений связанных с эксплуатацией бытовых электроприборов.
- *Коммуникативные УУД:*
- овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

Регулятивные УУД:

- Изучать правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
- Уметь пользоваться бытовыми электроприборами.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Метапредметные результаты:

Познавательные УУД:

- осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

Коммуникативные УУД:

- овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

Регулятивные УУД:

- понимать назначение различных швейных изделий, основы стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты; строить чертеж изделия; моделировать, шить изделие.

Личностные результаты:

- проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. Использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Личностные результаты:

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Метапредметные результаты :

Познавательные УУД:

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, принимать решения;
- владение речью

Регулятивные УУД:

- самоорганизация учебной деятельности;
- саморегуляция.
- уметь выполнять изделия из текстильных и поделочных материалов;

- уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата.

Предметные результаты:

- подготавливать материалы и инструменты к работе, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты к вышивке по контуру;
- оформлять готовую работу.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Личностные результаты:

- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Метапредметные результаты:

Познавательные УУД:

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, принимать решения;
- владение речью

Регулятивные УУД:

- самоорганизация учебной деятельности;
- саморегуляция.

Предметные результаты:

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни, соблюдать санитарно-гигиенические нормы содержания помещения.

II. Содержание учебного курса.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ (6класс -68часов)

Художественные ремёсла 8 часов.

Вязание крючком 8 часов

Основные теоретические сведения

Вводное занятие. ТБ, Краткие сведения из истории старинного рукоделия- вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора спиц и ниток.. Расчет количества петель. Основные виды петель при вязании. Условные обозначения петель. Профессия вязальщицы текстильных изделий.

Практические работы

Вязание образцов : начало вязания, вязание рядами, вязание по кругу, вязание ажурных образцов.

Создание изделий из текстильных материалов 22 часа.

Свойства текстильных материалов 2 часа

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей .Виды нетканых материалов из химических волокон .Профессия оператор на производстве химических волокон.

Практические работы

Составлять коллекции тканей. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон .

Конструирование швейных изделий: 4 часа

Основные теоретические сведения

Понятие о плечевой одежде Понятие об одежде с цельнокроеным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа плечевого изделия

Моделирование швейных изделий.: 2 часа

Основные теоретические сведения

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, переда. Подготовка к раскрою. Профессия конструктор –технолог швейного производства.

Практические работы

Выполнить эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования плечевой одежды. Моделировать проектное изделие. Готовить выкройку к раскрою.

Швейная машина: 2 часа

Основные теоретические сведения

Устройство швейной иглы. Неполадки связанные с неправильной установкой , или поломкой швейной иглы. Неполадки связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.. Обметывание петель и пришивание пуговиц.

Практические работы

Изучить устройство швейной машинной иглы. Выполнять замену иглы. Определять вид дефекта строчки. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нити. Готовить швейную машину к работе. Выполнять регулирование зигзагообразной и прямой строчек. Выполнять обметывание петли и пришивать пуговицы.

Технология изготовления швейного изделия: 12 часов).

Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки выкройки на ткани. Правила раскроя. Правила безопасности с иглами, нитками , булавками , ножницами.. Технология соединения деталей. Правила безопасной работы с утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах.: приметывание, выметывание. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокройным рукавом.. Окончательная обработка изделия.

Практические работы

Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Выполнять копировальные стежки. Выполнять поэтапное изготовление изделия. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Сборка изделия швом за иголку. Соединение основной детали изделия с боковой деталью швом за иголку. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Технологии творческой и опытнической деятельности 21 час

Исследовательская и созидательная деятельность:

Основные теоретические сведения

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта.. Этапы выполнения проекта.: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный. Испытания проектных изделий.. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы

Знакомство с программой творческих проектов. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. «Технология домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу « Кулинария». Проект по разделу « Создание изделий текстильных материалов». Проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

Технологии домашнего хозяйства 3 часа

Интерьер кухни, столовой 2 часа

Основные теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна ,санитарно –гигиенической зоны .Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформления интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей.. Понятие о фито дизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

Практические работы. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.. Делать планировку комнаты подростка. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучить виды занавесей для окон и выполнить макет оформления окон. Выполнить презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера». Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размножения комнатных растений об их происхождении. Ознакомиться с профессией садовника.

Кулинария 8 часов

Основные теоретические сведения.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продукты из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание замороженной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования к обработке. Приспособления и инвентарь. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и с/х птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд. Подача к столу. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов используемых для заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, овощных супов и супов с крупами. Оценка готового блюда. Оформление и подача к столу. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользование столовыми приборами.

Практические работы

Определить срок годности готовых консервов. Сервировать стол. Познакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. Выбирать и готовить блюда из мяса. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.

Находить и представлять информацию о различных супах. Подбирать столовое белье для сервировки стола. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. выполнять сервировку стола к обеду.

Резервные часы 6 часов

Повторение изученного материала

III. Тематическое планирование.

Используемый учебник: Учебник: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технологии ведения дома 6 класс». Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: "ВЕНТАНА-ГРАФ", 2010

Раздел	Тема	Количество часов
Художественные ремёсла		8
	Вязание крючком.	4
	Вязание спицами.	4
Создание изделий из текстильных материалов		22
	Свойства текстильных материалов	2
	Конструирование швейных изделий	4
	Моделирование швейных изделий	2
	Швейная машина	2
	Технология изготовления швейных изделий:	12
Технологии творческой и опытнической деятельности		21
	Исследовательская и созидательная деятельность	21
Технологии домашнего хозяйства		3
	Интерьер жилого дома.	1
	Комнатные растения в интерьере.	2
		1

Кулинария		8
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
	Блюда из мяса.	1
	Блюда из птицы.	1
	Заправочные супы.	2
	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2
Резервные часы	Повторение пройденного материала.	6
ИТОГО		68