



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

**Муниципальное автономное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 187
с углубленным изучением отдельных предметов**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СОШ № 187

В.А. Малинин

«___» сентября 2013 г.

**Рабочая программа по предмету
«Технология»
(6-е классы «А», «Б», «В», «Г»)**

Срок реализации программы 1 год
Количество часов в неделю – 2 часа
Количество часов в год – 68 часов

Авторы-составители программы:
Иванова Л.В.,
Охотникова Н.Ю.

Рассмотрено
на заседании МО
протокол № _____
от «_____» _____
Председатель МО

2013 год

Содержание программы 6 класс

Раздел 1: «Вводный урок» - 2 часа.

Вводный урок.

Инструктаж по охране труда.

Раздел 2«Кулинария» - 14 часов

«Культура питания» - 2 час

Физиология питания.

Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.

«Технология приготовления блюд» - 8 часов

Кисели, компоты.

Блюда из молока и молочных продуктов

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Блины, блинчики, оладьи.

«Домашние заготовки» - 2 часа

Заготовка продуктов впрок с помощью соли.

Способы соления и мочения овощей и ягод.

«Творческое задание» - 2 часа

Приготовление ужина.

Сервировка стола к ужину.

Правила приглашения и приема гостей.

Организация ужина.

Раздел3«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 36часов

«Швейные материалы» - 4 часа

Натуральные волокна животного происхождения.

П.р. «Определение свойств тканей из волокон животного происхождения».

Прокладочные материалы.

Швейная фурнитура.

«Декоративно – прикладное творчество» - 14 часов

Вязание на спицах.

Подготовка материалов к работе.

Приемы вязания спицами.

П.р. «Вязание лицевых и изнаночных петель».

Народная вышивка счетными швами.

Материалы и инструменты для вышивки.

Схемы для вышивки.

П.р. «Приемы выполнения счетных швов».

Использование компьютера в вышивке.

П.р. «Выбор и разметка композиции».

Подбор материалов для вышивки.

Вышивание изделия.

Окончательная обработка вышитого изделия.

Правила ухода за вышитыми изделиями.

«Бытовая швейная машина» - 2 часа

Регуляторы натяжения нитей.

Устройство и установка машинной иглы.

«Конструирование и моделирование» 4 часа,

«Черчение и графика» 2 часа

Одежда. Требования к одежде.

П.р. «Снятие мерок».

Условно-графическое изображение деталей на чертежах.

Построение чертежа основы изделия в М 1:4

Построение чертежа изделия по снятым меркам.

Моделирование изделия.

«Раскройные работы» - 2 часа

Раскладка выкройки на ткани.

Раскрой изделия.

«Технология швейных работ» - 8 часов

Подготовка изделия к примерке.

Проведение примерки.

Обработка боковых швов изделия.

Обработка застежки изделия.

Обработка пояса изделия.

Соединение изделия с поясом.

Обработка нижнего среза изделия.

Окончательная отделка изделия.

Раздел 4«Технологии ведения дома» - 6 часов

«Уход за одеждой и обувью» - 2 часа

Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.

Уход за обувью.

«Интерьер жилых помещений» - 2 часа

Композиция в интерьере.

Значение и виды уборок помещения.

«Санитарно-технические работы» - 2 часа

Санитарно-техническое оборудование.

Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана.

Раздел5 «Проектирование и изготовление изделий» – 10 часов

Запуск проекта. Определение потребности.

Краткая формулировка задачи.

Набор первоначальных идей.

Проведение исследования.

Составление дизайн-спецификации.

Выбор и проработка лучшей идеи.

Планирование изготовления изделия.

Составление технологической карты изготовления изделия.

Изготовление изделия.

Расчет затрат на изготовление изделия.

Самооценка выполнения проекта.
Защита проекта.

В данном варианте программы

Раздел «Черчение и графика» объединен с подразделом «Конструирование и моделирование».

Уменьшено количество часов на изучение темы «Кулинария» с 18 до 14.

Освободившиеся часы распределены следующим образом:

1. Подраздел «Декоративно-прикладное творчество» - увеличен на 2 часа
2. Подраздел «Технология швейных работ» - увеличен на 2 часа
2. Подраздел «Проектирование и изготовление изделий» – увеличен на 1 час
3. Вводное занятие - увеличено на 1 час

учебно-тематическое планирование уроков «Технологии» 6 класс

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов		Дата	
		раздел	тема	план	факт
1	<u>Раздел 1: «Вводный урок»</u>	<u>2</u>			
1.1	Вводный урок. Инструктаж по охране труда.		2		
2	<u>Раздел 2«Кулинария»</u>	<u>14</u>			
2.1	<u>«Культура питания»</u>	<u>2</u>			
2.1.1	Физиология питания. Молоко и его свойства. Приготовление блюд из молока.		2		
2.2	<u>«Технология приготовления блюд»</u>	<u>8</u>			
2.2.1	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пр. р. – салат «Мимоза».		2		
2.2.2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр. р. – «Макароны с сыром».		2		
2.2.3	Блины. Оладьи. Блинчики. Пр. р. – приготовление скороспелых блинчиков.		2		
2.2.4	Сладкие блюда. Пр. р. – приготовление киселя.		2		
2.3	<u>«Домашние заготовки»</u>	<u>2</u>			
2.3.1	Заготовка продуктов. Пр. р. – засолка белокочанной капусты.		2		
2.4	<u>«Творческое задание»</u>	<u>2</u>			

2.4.1	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину. Правила приглашения и приема гостей. Организация ужина.		2		
3	<u>«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</u>	36			
3.1	«Швейные материалы»	4			
3.1.1	Натуральные волокна животного происхождения. П.р. «Определение свойств тканей из волокон животного происхождения».		2		
3.1.2	Прокладочные материалы. Швейная фурнитура.		2		
3.2	«Декоративно – прикладное творчество»	14			
3.2.1	Вязание на спицах. Подготовка материалов к работе.		2		
3.2.2	Приемы вязания спицами. П.р. «Вязание лицевых и изнаночных петель».		2		
3.2.3	Народная вышивка счетными швами. Материалы и инструменты для вышивки.		2		
3.2.4	Схемы для вышивки. П.р. «Приемы выполнения счетных швов».		2		
3.2.5	Использование компьютера в вышивке. П.р. «Выбор и разметка композиции».		2		
3.2.6	Подбор материалов для вышивки. Вышивание изделия.		2		
3.2.7	Окончательная обработка вышитого изделия. Правила ухода за вышитыми изделиями.		2		
3.3	«Бытовая швейная машина»	2			
3.3.1	Регуляторы натяжения нитей. Устройство и установка машинной иглы.		2		
3.4	«Конструирование и моделирование» «Черчение и графика»	6			
3.4.1	Одежда. Требования к одежде. П.р. «Снятие мерок».		2		
3.4.2	Условно-графическое изображение деталей на чертежах. Построение чертежа основы изделия в М 1:4		2		

3.4.3	Построение чертежа изделия по снятым меркам. Моделирование изделия.		2		
3.5	«Раскройные работы»	2			
3.5.1	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия.		2		
3.6	«Технология швейных работ»	8			
3.6.1	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.		2		
3.6.2	Обработка боковых швов изделия. Обработка застежки изделия.		2		
3.6.3	Обработка пояса изделия. Соединение изделия с поясом.		2		
3.6.4	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.		2		
<u>4</u>	<u>Раздел 4«Технологии ведения дома»</u>	<u>6</u>			
4.1	«Уход за одеждой и обувью»	2			
4.1.1	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Уход за обувью.		2		
4.2	«Интерьер жилых помещений»	2			
4.2.1	Композиция в интерьере. Значение и виды уборок помещения.		2		
4.3	«Санитарно-технические работы»	2			
4.2.1	Санитарно-техническое оборудование. Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана.		2		
<u>5</u>	<u>Раздел5 «Проектирование и изготовление изделий»</u>	<u>10</u>			
5.1	Запуск проекта. Определение потребности. Краткая формулировка задачи.		2		
5.2	Набор первоначальных идей. Проведение исследования. Составление дизайн-спецификации.		2		
5.3	Выбор и проработка лучшей идеи. Планирование изготовления изделия. Составление технологической карты изготовления изделия.		2		
5.4	Изготовление изделия. Расчет затрат на изготовление изделия.		2		
5.5	Самооценка выполнения проекта. Защита проекта.		2		
Итого включая проект:		68			

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса

Учащиеся должны знать:

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;

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;

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 сорочек, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования сорочек, 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 сорочки; правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

Учащиеся должны уметь:

работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

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;

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 и смазывать швейную машину;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, 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 сорочку;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.