

Планируемые ПРЕДМЕТНЫЕ результаты освоения учебного предмета «Технология»

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Метапредметные результаты

Регулятивные УУД

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

Познавательные УУД

- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями; из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;

Коммуникативные УУД

- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;

Место предмета в учебном плане

На изучение предмета «Технология» в 6 классе отводится 68 часов (2 часа в неделю).

Модуль «Художественная вышивка» - 8 часов

Содержание учебного предмета

6 класс (68 часов)

Раздел 1

Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена(2 ч.)

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Практические работы

Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Варианты объектов труда. Рабочее место в учебной мастерской.

Раздел 2. Кулинария (14ч.)

Тема 2. Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Приготовление блюд для обеденного стола.

Тема 3-4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление молочной каши и молочного супа.

Примерный перечень блюд

Суп молочный рисовый. Молочная лапша. Манная каша. Каша из овсяных хлопьев «геркулес». Сырники со сметаной. Запеканка творожная.

Тема 5. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Практические работы

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Примерный перечень блюд

Треска отварная с картофелем. Лещ вареный цельный. Суп рыбный.

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2ч.)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом. Пшеничная каша с тыквой. Овсяная каша. Рисовая каша с маслом. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 8. Заправочные супы(2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Практические работы

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек.
Приготовление заправочного супа.

Раздел 3 -7. Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)

Тема 9. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Тема 10. Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

Тема 11. Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Тема 12. Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Практические работы

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 13. Конструирование швейных изделий. Требования к одежде.

Снятие мерок. Контрольная работа за 1 полугодие (2ч.)

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Тема 14. Построение чертежа основы юбки. (2ч.).

Основные теоретические сведения

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

Практические работы

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 15. Моделирование юбок. Оформление выкроек (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Способы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму

Практическая работа

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

Тема 16. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Подготовка ткани к раскрою.

Тема 17. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Раскрой изделия.

Тема 18. Подготовка деталей кроя к обработке. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 19. Примерка изделия. Дефекты посадки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Практические работы

Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов.

Тема 20.Обработка вытачек и складок. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций: Обработка деталей кроя

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

Практические работы

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

Тема 21.Соединение деталей юбки и обработка срезов. (2ч.)

Основные теоретические сведения Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов.

Практические работы

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обметывание швов. Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 22.Обработка застежки. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Практические работы

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Тема 23.Обработка верхнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Практические работы

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Тема 24.Обработка нижнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей края

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами

Практические работы

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Тема 25.Окончательная отделка юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей края

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел 8. Художественные ремесла (8ч.)

Тема 26.Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композиций. Выполнение эскизов орнаментов для платка.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Создание композиции с изображением логотипа для украшения кармана юбки по природным мотивам.

Тема 27- 28. Вышивка. Счетные швы.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки.

Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

Практические работы

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Тема 29-30. (2 ч.)

Вышивка. Технология выполнения вышивки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Практические работы

Выполнение вышивки крестом.

Раздел 9. «Эстетика и экология жилища». (4ч).

Тема 31 -32. Интерьер жилого дома (4ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практические работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Раздел 10. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (6ч.)

Тема 33. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение проблемы. Оформление проектов (4ч.)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы

Разработка вариантов. Оформление проектов

Варианты творческих проектов:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Тема 34. Презентация проектов. Защита проектов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Практические работы:

Защита творческих проектов. Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

Календарно - тематическое планирование.

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту
Раздел 1. «Введение» 2 часа				
1-2	Введение в предмет «технология». Вводный инструктаж по технике безопасности.	2	05.09	
Раздел 2. « Кулинария» 14 часов				
3-4	Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет	2	12.09	
5-6	Блюда из молока .Молоко и его свойства.	2	19.09	
7-8	Кисломолочные продукты.	2	26.09	
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	03.10	
11-12	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	10.10	
13-14	Приготовление обеда в походных условиях	2	17.10	
15-16	Заправочные супы.	2	24.10	

17-18	Элементы материаловедения. Текстильные материалы	2	31.10	
19-20	Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения	2	14.11	
21-22	Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины	2	21.11	
23-24	Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной.	2	28.11	
25-26	Конструирование швейных изделий. Требования к одежде. Снятие мерок. Контрольная работа за 1 полугодие	2	05.12	
27-28	Построение чертежа основы юбки.	2	12.12	
29-30	Моделирование юбок. Оформление выкроек	2	19.12	
31-32	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою	2	26.12	
33-34	Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия.	2	16.01	
35-36	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	23.01	
37-38	Примерка изделия. Дефекты посадки.	2	30.01	
39-40	Обработка вытачек и складок.	2	06.02	
41-42	Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2	13.02	
43-44	Обработка застежки.	2	20.02	
45-46	Обработка верхнего среза юбки.	2	27.02	
47-48	Обработка нижнего среза юбки	2	06.03	
49-50	Окончательная отделка юбки.	2	13.03	
Раздел 8. Художественные ремесла (8ч.)				
51-52	<i>Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.</i>	2	20.03	
53-54	<i>Вышивка. Счетные швы.</i>	2	03.04	
55-56	<i>Вышивка. Счетные швы.</i>	2	10.04	
57-58	<i>Вышивка. Технология выполнения вышивки</i>	2	17.04	
Раздел 9. «Эстетика и экология жилища». (4часа).				
59-62	Интерьер жилого дома	4	24.04 08.05	

Раздел 10. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (6ч.)				
63-66	Исследовательская и созидательная деятельность. Определение проблемы. Оформление проектов	4	12.05 15.05	
67-68	Презентация проектов. Защита проектов	2	22.05	
