ЧОУ «Православная классическая гимназия София»

**УТВЕРЖДЕНA**

приказом ЧОУ «Православная

классическая гимназия «София»

от 29.08.18 г. № \_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 6 КЛАССА**

Составитель

Бордиловская Наталья Николаевна

учитель технологии

Клин, 2018 г.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 6 класса разработана в соответствии с требованиями Феде­рального государственного образовательного стан­дарта основного общего образования. На основе программы утвержденной МО РФ в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного стандарта общего образования, в соответствии с учебником, допущенным Министерством образования Российской Федерации: учебником Н.В. Синица. В. Д. Симоненко. «Технология. Технология ведения дом: 6 класс»: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений.- М.: Вентана - Граф, 2014..

**Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета**

**Личностные**

Обучающийся научится:

* формированию познавательных интересов;
* развитию трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладению установками, нормами и правилами организации труда;
* осознание необходимости общественно-полезного труда;
* формированию бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;

Обучающийся получит возможность научиться:

* самооценки умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
* ориентации на оценку результатов творческой деятельности;
* самооценки на основе заданных критериев успешности учебной деятельности;
* первоначальной ориентации в поведении на принятые моральные нормы;
* общих представлений о рациональной организации мыслительной деятельности;

**Метапредметные**

Регулятивные универсальные учебные действия:

Обучающийся научится:

* овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
* применять в практической деятельности знания полученные при изучении основ 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 образовательного процесса;

Обучающийся получат возможность научиться:

* понимать смысл инструкций учителя и заданий, предложенных в рабочих тетрадях, учебниках;
* на основе вариантов решения практических задач, тестов под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых предметов, вещей и др.
* выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане;
* в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи;
* работать с дополнительными текстами и заданиями;
* устанавливать аналогии; формулировать выводы на основе аналогии, сравнения, обобщения;
* корректно формулировать свою точку зрения;
* проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;
* контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.

**Предметные**

Обучающийся научится:  
*в познавательной сфере:*

* рациональному использованию учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
* распознанию видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».
* формами деятельности, соответствующими культуре труда;

*в трудовой сфере*:

* планировать технологический процесс;
* подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом характера объекта труда и технологической последовательности;
* соблюдать нормы и правила санитарии и гигиены;
* контролировать промежуточный и конечный результат труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;

*в физиолого-психологической сфере, эстетической сфере:*

* выделять детали конструкции, называть их форму и способ соединения;
* изменять вид конструкции;
* практика работы на компьютере;
* эстетическому и рациональному оснащение рабочего места с учетом требований эргономики;  
  *в коммуникативной сфере:*
* формирование рабочей группы для выполнения проекта;
* публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда;
* разработка вариантов рекламных образов;
* изменять вид конструкции;
* анализировать конструкции изделия по рисунку, фотографии, схеме;  
  *в эстетической сфере:*
* выделять детали конструкции, называть их форму и способ соединения;
* изменять вид конструкции;
* практика работы на компьютере;

**Содержание программы**

**1 Раздел:** «Оформление интерьера»

* Интерьер жилого дома
* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.
* Комнатные растения в интерьере
* Понятие о фито дизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник
* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Творческий проект** № 1 «Растения в интерьере жилого дома». Защита проекта.

1. **Раздел:** «Кулинария»

* Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд
* Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.
* Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

**Творческий проект № 2** «Воскресный обед». Сервировка стола к обеду. Защита проекта Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**3 Раздел:** «Создание изделий из текстильных материалов»

* Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
* Конструирование швейных изделий. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.
* Моделирование швейных изделий. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.
* Раскрой плечевой одежды. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.
* Швейная машина. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.
* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.
* Технология изготовления швейных изделий. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.
* Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.
* Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

**Творческий проект № 3** «Наряд для семейного обеда»

**4 Раздел:** «Художественные ремёсла»

* Вязание крючком и спицами. Творческий проект « Вяжем аксессуары крючком и спицами».
* Краткие сведения из истории старинного рукоделия-вязания. Вязаные изделия в современной моде.
* Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.
* Вывязывание полотна из столбиков без накида, с накидом несколькими способами.
* Вязание полотна. Вязание по кругу
* Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
* Выполнение плотного вязания по кругу.
* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель
* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

**Выполнение проекта № 4** «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Вязание цветных узоров.

**Календарно-тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Урок** | **Название раздела** | **Планируемая дата** | **Скорректированная дата** |
| **1 Раздел:** «Оформление интерьера» (8 ч) | | | |
| 1 | Планировка жилого дома | 01.09-10.09 |  |
| 2 | Интерьер жилого дома | 01.09-10.09 |  |
| 3 | Декоративное оформление интерьера | 11.09-17.09 |  |
| 4 | Комнатные растения в интерьере | 11.09-17.09 |  |
| 5 | Разновидности комнатных растений | 18.09-24.09 |  |
| 6 | Технология выращивания комнатных растений | 28.09-24.09 |  |
| 7 | Проект «Растения в интерьере жилого дома» | 25.09-01.10 |  |
| 8 | Защита проекта | 25.09-01.10 |  |
| **2 Раздел:** «Кулинария» (8ч) | | | |
| 9 | Виды рыбы и рыбных продуктов | 02.10-08.10 |  |
| 10 | Технология приготовления блюд из рыбы | 02.10-08.10 |  |
| 11 | Виды мяса и мясных продуктов | 09.10-15.10 |  |
| 12 | Технология приготовления блюд из мяса | 09.10-15.10 |  |
| 13 | Приготовление первых блюд | 16.10-22.10 |  |
| 14 | Сервировка стола к обеду | 16.10-22.10 |  |
| 15 | Проект «Воскресный обед» | 23.10-29.10 |  |
| 16 | Защита проекта | 23.10-29.10 |  |
| **3 Раздел:** «Создание изделий из текстильных материалов» (34ч) | | | |
| 17 | Текстильные материалы из химических волокон | 30.10-12.11 |  |
| 18 | Конструирование плечевой одежды | 30.10-12.11 |  |
| 19 | Построение чертежа основы плечевого изделия | 13.11-19.11 |  |
| 20 | Моделирование плечевой одежды | 13.11-19.11 |  |
| 21 | Плечевая одежда с застежкой на пуговицах | 20.11-26.11 |  |
| 22 | Моделирование отрезной плечевой одежды | 20.11-26.11 |  |
| 23 | Моделирование формы выреза горловины | 27.11-30.11 |  |
| 24 | Подготовка выкройки к раскрою | 27.11-30.11 |  |
| 25 | Раскрой плечевой одежды | 01.12-10.12 |  |
| 26 | Выкраивание деталей из прокладки | 01.12-10.12 |  |
| 27 | Технология дублирования деталей | 11.12-17.12 |  |
| 28 | Перенос линий выкройки на детали кроя | 11.12-17.12 |  |
| 29 | Ручные швы и работы | 18.12-24.12 |  |
| 30 | Машиноведение. Машинная игла | 18.12-24.12 |  |
| 31 | Приспособления к швейной машине | 25.12-29.12 |  |
| 32 | Технология пришивания пуговиц | 25.12-29.12 |  |
| 33 | Виды машинных операций | 09.01-14.01 |  |
| 34 | Технология обработки мягкого пояса | 09.01-14.01 |  |
| 35 | Технология обработки бретелей | 15.01-21.01 |  |
| 36 | Смётывание среднего шва спинки | 15.01-21.01 |  |
| 37 | Смётывание плечевых и боковых срезов | 22.01-28.01 |  |
| 38 | Проведение примерки изделия | 22.01-28.01 |  |
| 39 | Обработка среднего шва с застежкой и разрезом | 29.01-04.02 |  |
| 40 | Обработка плечевых швов | 29.01-04.02 |  |
| 41 | Обработка горловины. | 05.02-11.02 |  |
| 42 | Технология обработки боковых срезов | 05.02-11.02 |  |
| 43 | Технология соединения лифа с юбкой | 19.02-28.02 |  |
| 44 | Технология обработки застежки подбортом | 19.02-28.02 |  |
| 45 | Технология обработки разреза в шве | 19.02-28.02 |  |
| 46 | Обработка нижнего среза изделия | 19.02-28.02 |  |
| 47 | Окончательная отделка изделия | 01.03-11.03 |  |
| 48 | Подготовка к защите проекта | 01.03-11.03 |  |
| 49 | Подготовка презентации | 12.03-18.03 |  |
| 50 | Защита проекта | 12.03-18.03 |  |
| **4 Раздел:** «Художественные ремесла» (18ч) | | | |
| 51 | Вязание крючком и спицами | 19.03-25.03 |  |
| 52 | Проект «Вяжем аксессуары» | 19.03-25.03 |  |
| 53 | Основные виды петель при вязании крючком | 26.03-01.04 |  |
| 54 | Вязание полотна | 26.03-01.04 |  |
| 55 | Вязание по кругу | 02.04-08.04 |  |
| 56 | Выполнение плотного вязания по кругу | 02.04-08.04 |  |
| 57 | Вязание спицами. Набор петель на спицы. | 16.04-22.04 |  |
| 58 | Кромочные и лицевые петли | 16.04-22.04 |  |
| 59 | Изнаночные петли, закрытие петель | 23.04-29.04 |  |
| 60 | Вязание цветных узоров | 23.04-29.04 |  |
| 61 | Создание схем узоров на компьютере | 30.04-06.05 |  |
| 62 | Проект «Вязаный аксессуар» | 30.04-06.05 |  |
| 63 | Выбор и расчет пряжи | 14.05-20.05 |  |
| 64 | Вязание изделия | 14.05-20.05 |  |
| 65 | Отпаривание изделия | 21.05-27.05 |  |
| 66 | Подготовка презентации | 21.05-27.05 |  |
| 67 | Защита проекта | 28.05-31.05 |  |
| 68 | Портфолио 6 класс | 28.05-31.05 |  |

**Перечень творческих проектов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название проекта** | **Дата** |
| **1** | Растения в интерьере жилого дома |  |
| **2** | Воскресный обед |  |
| **3** | Наряд для воскресного обеда |  |
| **4** | Вяжем аксессуары крючком или спицами |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Протоколом заседания  ШМО естественнонаучного цикла  от 29.08.2018 №1 | **СОГЛАСОВАНО**  Зам. директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Г. Кемайкина  29.08.2018 |