

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №182
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

«Принято»


Педагогическим советом

Протокол № 1 от «30» августа 2018г.

«Утверждаю»

Приказ № 340 от «30» августа 2018

Директор ГБОУ СОШ № 182


В.В. Адамович



Рабочая программа
по предмету «Технология.
Обслуживающий труд»
на 2018-2019 учебный год
6-а класса (I группа)

Составитель:

Варфоломеева Е.В.
учитель технологии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по «Технология. Обслуживающий труд» составлена в соответствии с:

1. Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897.
3. Примерной программой общего образования по технологии.
4. Авторской программой основного общего образования по технологии О.А. Кожина. – М.: Дрофа, 2015.
5. Образовательной программой ООО ГБОУ СОШ № 182 приказ № 198/б от 28.08.2014 г.
6. Учебным планом ГБОУ СОШ № 182 2018-2019 учебный год приказ № 2017 от 17.04.2018 г.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В соответствии с учебным планом ГБОУ СОШ №182 на изучение курса «Технология. Обслуживающий труд» в 6 классе отводится 34 учебных часа.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА ТЕХНОЛОГИИ В 6 КЛАССЕ

Формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

Формирование у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА ТЕХНОЛОГИИ В 6 КЛАССЕ

Сформировать 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.

Научить основам ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучить:

- навыкам по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте;
- соблюдению культуры труда;
- навыкам чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умению распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умению ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыкам организации рабочего места.

Ознакомить учащихся с общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- механизация труда;

- научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда;
- технологическая дисциплина;
- этика общения;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий;
- себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда.

Обучить учащихся конкретным процессам преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
7. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.
8. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
9. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.
10. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
11. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

12. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
13. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
14. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
15. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;
6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

В трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. приготовление кулинарных блюд с учетом требований здорового образа жизни;
10. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
12. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
13. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
14. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
15. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

В мотивационной сфере:

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
5. осознание ответственности за качество результатов труда;
6. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1. дизайнерское конструирование изделия;
2. применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
5. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
6. развитие пространственного художественного воображения;
7. развитие композиционного мышления;
8. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
9. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
10. понимание роли света в образовании формы и цвета;
11. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
12. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
13. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
14. применение художественного проектирования;
15. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
16. соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
4. способность к коллективному решению творческих задач;
5. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
6. способность прийти на помощь товарищу;
7. способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. развитие глазомера;
5. развитие осязания, вкуса, обоняния.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Наименование разделов и тем	В том числе на			Примерное кол-во часов на самостоятельные работы учащихся
		теоретические	лабораторно-практические	контрольные работы	
1.	Кулинария	2,5	0,5		9
2.	Материаловедение	0,5			0,5
3.	Машиноведение	0,5			0,5
4.	Конструирование и моделирование	1			2
5.	Технология изготовления поясных швейных изделий.	2,5			6,5
6.	Рукоделие. Художественные ремесла	0,5			2,5
7.	Технология ведения дома	0,5			0,5
8.	Бытовые электроприборы	0,5			0,5
	Итого	8,5	0,5		22

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Теория. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практика. Поиск информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Теория. Виды круп и макаронных изделий. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Практика. Изучение материала по теме: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Теория. Технологическая последовательность приготовления макаронных изделий.

Практика. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Сервировка стола. Определение консистенции блюда.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Теория. Значение молока и кисломолочных молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения молока и кисломолочных продуктов. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях.

Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Способы обработки творога для приготовления пасхи.

Практика. Определение качества сметаны лабораторным методом.

Тема 5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ТВОРОГА.

Теория. Кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов, технология их приготовления.

Практика. Приготовление блюда из творога (сырники, творожные рогаики). Оформление готовых блюд. Подача к столу.

Тема 6. РЫБА.БЛЮДА ИЗ РЫБЫ.

Теория. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой и соленой рыбы. Определения качества рыбы. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практика. Изучение определения свежести рыбы. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций.

Тема 7. МОРЕПРОДУКТЫ. РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ.

Теория. Понятие о пищевой ценности морепродуктов. Морепродукты используемые в кулинарных целях. Подразделение рыбных консервов на группы. Определение годности рыбных консервов. Хранение консервов после вскрытия консервной банки. Органы употребляемые в пищу у креветок, устриц и кальмаров.

Практика. Изучение материала по теме: Морепродукты и рыбные консервы. Определение доброкачественности рыбных консервов.

Тема 8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВАРОЧНОГО СУПА С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.

Теория. Технология приготовления заварочного супа с рыбными консервами. Подача супа к столу.

Практика. Приготовление заварочного супа с рыбными консервами. Соблюдение правил техники безопасности.

Тема 9. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ

Теория. Правила сервировки стола к ужину и обеду. Способы подачи блюд гостям сидящим за столом. Правила украшения праздничных столов. История появления столовых приборов. Правила этикета.

Практика. Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам).

Тема 10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ

Теория. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.

Практика. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.

Тема 11. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Теория. Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Квашение капусты. Засолка огурцов и томатов. Условия хранения соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Оборудование и материалы используемые для консервации.

Практика. Обсуждение способов заготовки продуктов. Обсуждение специй используемых для консервации.

Тема 12. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ВЫБОР. ЗАКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛА ИЗ РАЗДЕЛА «КУЛИНАРИЯ».

Теория. Приготовление блюд на выбор из пройденного материала. Сервировка стола.

Практика. Распределение обязанностей. Приготовление блюд. Сервировка стола. Оценка качества самостоятельной работы.

Тема 13. НАТУРАЛЬНЫЕ ВОЛОКНА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.

Теория. Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения и свойства натуральных волокон. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Отделка тканей в условиях ткацкого производства. Дефекты тканей. Свойства тканей. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях.

Практика. Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений.

Тема 14. РЕГУЛЯТОРЫ ШВЕЙНОЙ МАШИНЫ.

Теория. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практика. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани.

Тема 15. ИСТОРИЯ ОДЕЖДЫ

Теория. Краткие сведения из истории одежды. Понятие о композиции и стиле в одежде. Зрительные иллюзии в одежде.

Практика. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Обсуждение способов маскировки недостатков фигуры.

Тема 16. КОНСТРУИРОВАНИЕ ЮБКИ.

Теория. Разновидности юбок. Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона. Снятие мерок для построения чертежа основы.

Практика. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерения.

Тема 17. ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖА ПРЯМОЙ ЮБКИ.

Теория. Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.) Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою.

Практика. Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Обсуждение способов моделирования прямой юбки. Разработка эскизов юбки. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие.

Тема 18. ПОДГОТОВКА ТКАНИ К РАСКРОЮ. РАСКЛАДКА ВЫКРОЙКИ НА ТКАНИ И РАСКРОЙ ИЗДЕЛИЯ.

Теория. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полосу. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой юбки.

Практика. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование последовательности раскроя. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Раскрой.

Тема 19. ПОДГОТОВКА ДЕТАЛЕЙ КРОЯ К ОБРАБОТКЕ.

Теория. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Способы перевода контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.

Практика. Нанесение контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Перевод контурных контрольных линий на парные детали кроя.

Тема 20. ОБРАБОТКА ДЕТАЛЕЙ КРОЯ.

Теория. Технологическая последовательность выполнения обработки изделия. Подготовка изделия к первой примерке.

Практика. Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки швейных изделий. Сметывание. Сметывание боковых швов. Вметывание молнии. Приметывание пояса. Замётывание низа.

Тема 21. ПОДГОТОВКА ЮБКИ К ПЕРВОЙ ПРИМЕРКЕ. ДЕФЕКТЫ ПОСАДКИ.

Теория. Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре).

Практика. Подготовка и проведение первой примерки. Исправление дефектов. Подгонка изделия по фигуре.

Тема 22. ОБРАБОТКА ВЫТАЧЕК И СКЛАДОК. ОБРАБОТКА БОКОВЫХ СРЕЗОВ.

Теория. Технологическая последовательность обработки вытачек и складок. Варианты обработки стачных швов.

Практика. Чтение технологической документации. Обработка вытачек и складок. Обработка срезов стачных швов.

Тема 23. СОЕДИНЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ ЮБКИ.

Теория. Стачивание боковых швов. ВТО боковых швов. Технологическая обработка застежки тесьмой-молнией.

Практика. Стачивание боковых швов юбки. Выполнение ВТО боковых швов. Обработка застежки молнии.

Тема 24. ОБРАБОТКА ВЕРХНЕГО СРЕЗА ЮБКИ ПРИТАЧНЫМ ПОЯСОМ.

Теория. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом. Разметка и пришивание пуговицы. Обработка прорезной петли.

Практика. Притачивание пояса к верхнему срезу юбки. Пришивание пуговицы. Обметывание прорезной петли.

Тема 25. ОБРАБОТКА НИЗА ЮБКИ.

Теория. Варианты обработки низа изделия (способы обработки низа в зависимости от вида ткани).

Практика. Чтение технологической документации. Обработка низа изделия.

Тема 26. ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ.

Теория. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практика. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Тема 27. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ.

Теория. Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Составление орнаментов. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практика. Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Зарисовка в тетрадь вариантов расположения полос в квадрате. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету и фактуре.

Тема 28. РОСПИСЬ ТКАНЕЙ.

Теория. Свободная роспись ткани. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись.

Практика. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Организация рабочего места. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Тема 29. ВЫШИВКА. ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСЕРА.

Теория. Вышивка бисером и блестками. Различные способы прикрепления бисера и блесток. Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия. Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др. Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блестками и бисером.

Практика. Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блестки. Организация выставки, обсуждение лучших работ.

Тема 30. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ

Теория. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатками, аппликацией. Чистка кожаной обуви.

Практика. Обсуждение способов ремонта одежды. Обсуждение способов удаления пятен с одежды.

Тема 31. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ

Теория. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практика. Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.

Тема 32, 33, 34. РЕЗЕРВНОЕ ВРЕМЯ.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ЛАБОРАТОРНЫХ, ПРАКТИЧЕСКИХ, КОНТРОЛЬНЫХ И ДРУГИХ ВИДОВ РАБОТ.

1. Поиск информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов.
2. Приготовление макаронных изделий.
3. Лабораторная работа «Определение качества сметаны»
4. Приготовление блюд из творога.
5. Поиск информации о способах тепловой обработки рыбы.
6. Определение годности рыбных консервов.
7. Приготовление блюд из рыбных консервов.
8. Поиск информации о правилах приготовления пищи в походных условиях.
9. Проект «Праздничный стол»
10. Замена иглы в швейной машине, Регулирование качества строчки.
11. Разработка эскизов одежды с учетом особенности фигуры.
12. Построение чертежа прямой юбки.
13. Раскрой юбки.
14. Пошив юбки.
15. ВТО юбки.
16. Подбор лоскутков ткани соответствующих по цвету и фактуре.
17. Создание эскиза с изображением пейзажа для панно или платка.
18. Поиск информации о способах ремонта одежды.
19. Поиск информации о видах бытовых электроприборов и их применение.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате изучения курса технологии учащиеся должны

- **знать:** основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;
- **уметь:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных ма-

териалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

• **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

КРИТЕРИИ И НОРМЫ ОЦЕНОК ОБУЧАЮЩИХСЯ

Примерные нормы оценок знаний и умений обучающихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

1. полностью освоил учебный материал;
2. умеет изложить его своими словами;
3. самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
4. правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

1. в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
2. подтверждает ответ конкретными примерами;
3. правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

1. не усвоил существенную часть учебного материала;
2. допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
3. затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
4. слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

1. почти не усвоил учебный материал;
2. не может изложить его своими словами;
3. не может подтвердить ответ конкретными примерами;
4. не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

1. полностью не усвоил учебный материал;
2. не может изложить знания своими словами;
3. не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения обучающимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

1. творчески планирует выполнение работы;
2. самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
3. правильно и аккуратно выполняет задание;
4. умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

1. правильно планирует выполнение работы;
2. самостоятельно использует знания программного материала;
3. в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
4. умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

1. допускает ошибки при планировании выполнения работы;
2. не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
3. допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
4. затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

1. не может правильно спланировать выполнение работы;
2. не может использовать знания программного материала;
3. допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
4. не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

1. не может спланировать выполнение работы;
2. не может использовать знания программного материала;
3. отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы обучающихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 – 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.

2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 6 класса общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина) УМК «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).