Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Песчаноозёрка имени Евгения Байлова»

Рассмотрено и рекомендовано педагогическим советом
«28» августа 2020 г.
_____ Коваленко Т.В.

Утверждено приказом № 54
«28» августа 2020 г.
Директор школы _____ Левшина В.В.

Рабочая программа
по предмету
«Технология»

6 класс

на 2020-2021 учебный год

Учитель: Васильева О.В.

Песчаноозёрка 2020

Пояснительная записка

к рабочей программе по «Технологии» в 6 классе

Рабочая программа по направлению «Технология» составлена для учащихся 6 класса на основе следующих документов:

1. ФГОС ООО (утверждении приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 189);

2. Образовательная программа общеобразовательного учреждения МОУ СОШ с. Песчаноозёрка от 28.08.2020 г. №55

3. Учебный план ОУ (утвержден приказом директора от 28.08.2020 г. №52)

4. Рабочая программа по технологии (утвержден приказом директора от 28.08.2020 г. №54)

Рабочая программа составлена с учетом учебного плана, предусматривающего изучение предмета по 2 часа в неделю, 68 часов в год. Но в течение учебного года в календарно-тематическом планировании рабочей программы возможны коррективы в фактических датах проведения уроков, связанные с объективными причинами. В этих случаях фактическая дата проведения урока будет скорректирована и будет являться достоверной. Все изменения, произошедшие после корректировки, должны быть отражены в графе «Примечания».
При разработке программы были учтены требования, отраженные в федеральном государственном стандарте общего основного образования.
(ФГОС ООО)
Рабочая программа «Технология» для 6 класса рассчитана на 68 учебных часов из расчета 2 часа в неделю.

1. Планируемые результаты изучения предмета

В результате изучения «Технологии» в основной школе

Выпускник научится:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество рыбы, оттаивать рыбу, приготовлять полуфабрикаты из рыбы, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из рыбных полуфабрикатов и рыбы, определять их готовность и подавать к столу;

- определять качество круп, бобовых и макаронных изделий, проводить первичную обработку круп, варить разнообразные каши, готовить блюда из бобовых, макаронных изделий;
- приготавливать тесто, выпекать блины, оладьи, блинчики;
- готовить пищевые разрыхлители,
- варить компот, кисель, сервировать стол к ужину, составлять меню на ужин, соблюдать правила этикета;
- заготавливать продукты (квашение, засолка, сушка);
- регулировать качество машинной строчки, проводить уход за швейной машиной;
- выполнять вышивку в технике счётных швов;
- читать и строить чертёж юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине соединительные машинные швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, определять качество готового изделия, выполнять простейший ремонт одежды (ремонт подкладки, карманов и т.д.)

Выпускник получит возможность научиться:

- общим сведениям о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правилам оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- знать санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы, способы обработки рыбы, способы жаренья рыбы, посуду и инвентарь для приготовления рыбных продуктов;
- знать общие сведения о пищевой ценности молока, особенности варки крупяных каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков, виды разрыхлителей;
- знать о первичной обработке муки, способах приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков;
- знать технологию приготовления компотов киселей;
- знать требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу, правила этикета;
- правилам заготовки продуктов: квашение, соление, сушка;
- технологии отделки изделий вышивкой в технике счётных швов;
- основным свойствам волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- понимать принцип действия регуляторов швейной машины;

- знать виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа конической юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- знать назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические изображения соединительных машинных швов, технологическая последовательность обработки юбки;
- знать экономную раскладку выкройки на ткани, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- знать средства ухода и защиты одежды и обуви, основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- понимать единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

2. Содержание учебного предмета (68 ч.- 2 часа в неделю)

Агротехника сельскохозяйственного производства (12 часов)

Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете и на УОУ.

Понятие о сорте. Овощи семейства пасленовых. Семеноводство овощных культур. Овощи семейства тыквенных. Овощные капустные растения. Что такое полевой опыт. Сооружения защищенного грунта. Выращивание рассады овощных культур. Выращивание огурца в условиях защищенного грунта.

Кулинария (10 часов)

Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования, условия приготовления пищи. ПТБ.

Блюда из молока. Блюда из круп и макаронных изделий. Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.

Создание изделий из поделочных материалов (10 часов)

Инструменты, материалы и приспособления для занятия вышивкой. ПТБ и ОРМ. Подготовка к вышивке. Композиционное построение узоров. Счетные швы. Изучение цвета, художественная гладь. Использование компьютера для вышивания.

Материаловедение (4 часа)

Краткие сведения о тканях из волокон животного происхождения (шерсть, шелк), отрицательные и положительные качества, физико-механические, гигиенические, эксплуатационные свойства, применение и уход за изделиями из этих тканей.

Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.

Машиноведение (6 часов)

Электрическая швейная машина. Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы. Уход за швейной машиной. Виды машинных швов. Выполнение машинных швов.

Создание изделий из текстильных материалов (26 часа)
Одежда и требования к ней. Классификация одежды. Поясные изделия. Юбка. История юбки в русском костюме. Снятие мерок для построения юбки. Конструирование конической и клиньевой юбок. Построение чертежа прямой юбки. Моделирование конической и клиньевой юбок. Моделирование прямой юбки. Раскройные работы. Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску. Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ при ВТО. Правила контроля и качества.

Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов	Контроль и оценка		
			Контрольные работы (или диктанты)	Тесты, Практические, лабораторные	Внутришкольный мониторинг
1	Агротехника сельскохозяйственного производства	12	-	-	-
2	Кулинария	10	-	-	-
3	Создание изделий из поделочных материалов	10	-	-	-
4	Материаловедение	4	-	-	-
5	Машиноведение	6	-	-	-
6	Создание изделий из текстильных материалов	26	-	-	-

Календарно-тематическое планирование программы «Технология» 6 класс.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Дата		Примечание
			план	факт	
1-2	**<u>Агротехника сельского хозяйства</u>** Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете	**8** 2	7.09		
3-4	Понятие о сорте. Овощи семейства пасленовых.	2	14.09		
5-6	Семеноводство овощных культур. Овощи семейства тыквенных.	2	21.09		
7-8	Овощные капустные растения. Что такое полевой опыт.	2	28.09		
9-10	**<u>Кулинария</u>** Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования, условия приготовления пищи. ПТБ.	**10** 2	12.10		
11-12	Блюда из молока.	2	19.10		
13-14	Блюда из круп и макаронных изделий.	2	26.10		
15-16	Изделия из жидкого теста.	2	2.11		
17-18	Сладкие блюда и напитки.	2	9.11		
	<u>Создание изделий из поделочных материалов.</u> Инструменты, материалы и приспособления. ПТБ и ОРМ.	**10**			

19-20	Подготовка к вышивке. Композиционное построение узоров.	2	23.11		
21-22	Счетные швы.	2	30.11		
23-24	Изучение цвета. Художественная гладь.	2	7.12		
25-26	Использование компьютера для вышивания.	2	14.12		
27-28	Окончательная обработка вышивки.	2	21.12		
	Материаловедение	**4**			
29-30	Натуральные волокна животного происхождения.	2	28.12		
31-32	Ткацкие переплетения. Свойства тканей.	2	11.01		
	Машиноведение.	**6**			
33-34	Регуляторы швейной машины.	2	18.01		
35-36	Устройство и установка машинной иглы. Уход за швейной машиной.	2	25.01		
37-38	Виды машинных швов. Выполнение машинных швов.	2	1.02		
	Создание изделий из текстильных материалов.	**26**			
39-40	Одежда и требования к ней. Классификация. История юбки в русском костюме.	2	8.02		
41-42	Снятие мерок для построения чертежа юбки.	2	15.02		

43-44	Конструирование конической и клиньевой юбок.	2	1.03		
45-46	Построение чертежа прямой юбки.	2	15.03		
47-48	Моделирование конической и клиньевой юбок.	2	22.03		
49-50	Моделирование прямой юбки	2	29.03		
51-52	Раскройные работы.	2	12.04		
53-54	Обработка вытачек и складок	2	19.04		
55-56	Обработка застежки в боковом шве.	2	26.04		
57-58	Обработка пояса, верхнего среза юбки.	2	3.05		
59-60	Обработка нижнего среза юбки	2	17.05		
61-62	Окончательная обработка юбки. ВТО.	2	24.05		
63-64	Проект. Защита проекта.	2	31.05		
65-66	**<u>Агротехника сельскохозяйственного производства.</u>** Сооружения защищенного грунта. Выращивание рассады овощных культур.	**4** 2	-		
67-68	Выращивание огурца в условиях защищенного грунта. Выращивание томата.	2	-		
	ВСЕГО ЧАСОВ	**68**	**64**		

В 2020- 2021 учебном году четыре часа выпали на:8.03.2021г. и 10.05.2021г., поэтому количество часов сократилось на 4 часа.