

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 15 г. Азова Ростовской области

им. Героя Советского Союза В. Г. Ровенского

РАССМОТРЕНА на заседании ШМО

протокол от **29.08.2022** г. № **1**

руководитель ШМО _____

УТВЕРЖДЕНА

приказ от **31.08.2021** №**81-о/д**

Директор МБОУ СОШ №15 _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (девочки)

6 класс

Составитель: учитель 1 квалификационной категории

Ткаченко Виктория Борисовна

СОГЛАСОВАНА на заседании

метод.совета

протокол от **29.08.2022** г. № **1**

председатель МС _____

РЕКОМЕНДОВАНА к утверждению

на заседании пед.совета

протокол от **29.08.2022** г. № **1**

председатель пед.совета _____

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (девочки) в 6 классе разработана на основе:

- основной образовательной программы(ООП) основного общего образования;
- учебного плана МБОУ СОШ № 15;
- положения о рабочей программе по предмету МБОУ СОШ № 15.
- учебно-методического комплекта:
 1. Е.С. Глозман, О.А. Кожина «Технология 5 – 9 класс» Программа для общеобразовательных учреждений, изд.–М.: «Просвещение» 2021г.
 2. Е.С. Глозман, О.А. Кожина «Технология 6 класс» учебник для общеобразовательных учреждений М.: «Просвещение» 2021 г.
 3. Е.С. Глозман, О.А. Кожина. Методическое пособие к учебнику «Технология 6 класс»– М.: «Просвещение» 2021 г.

Данный УМК соответствует ФГОС основного общего образования и строится на социокультурном, личностно – ориентированном подходе к обучению развитию обучающихся.

В соответствии с расписанием, годовым учебным планом - графиком, утвержденным приказом от 31.08.2022 № 81-о/д, программа составлена на 64 часов в год, 2 час в неделю - для 6 Б, В классов.

1. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета технология 6 класс (девочки)

| Ученик научится | Ученик получит возможность научиться |
|--|--|
| Тема 1: Кулинарные работы. | |
| <p>Работать с кухонным оборудованием, инструментами; соблюдать т/б при выполнении кулинарных работ; выполнять первичную и тепловую обработку круп; готовить блюда муки и макарон; определять доброкачественность круп и муки; готовить вторые блюда из молока, горячие напитки; сервировать стол к ужину; культурно вести себя за столом; чистить и мыть посуду; поддерживать нормальное состояние кухни.</p> | <p>Составлять рацион питания на основе физиологических особенностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё питание в домашних условиях; применять различные способы обработки продуктов, сохраняя питательные вещества; оформлять приготовленные блюда; сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; соблюдать правила безопасности при приготовлении круп, макарон, молока, теста.</p> |
| Тема 2: Технология обработки ткани. | |
| <p>Определять в ткани нити основы и утка; лицевую и изнаночную сторону; определять по признакам и свойствам смешанные, шерстяные, шёлковые волокна; читать и строить чертёж ночной сорочки; снимать мерки; выполнять элементы технического моделирования; подготавливать выкройку к раскрою; выполнять технологическую обработку узлов и деталей ночной сорочки; выполнять ручные швы; заправлять и выполнять операции на швейной машине; соблюдать т/б при работе в мастерской; оценивать и корректировать свою деятельность; выполнять проектную деятельность и защищать проект.</p> | <p>Различать лицевую и изнаночную стороны ткани; различать шерстяные и шёлковые ткани друг от друга; выполнять ручные швы; заправлять и шить на швейной машине; выполнять приёмы моделирования; определять и исправлять дефекты швейных изделий, выполнять чертёж ночной сорочки; снимать мерки; выполнять раскрой на ткани; выполнять художественную отделку изделий; определять основные стили в одежде и современные направления моды; применять правила безопасности при работе с электроприборами и колющимися, режущимися инструментами.</p> |
| Тема 3: Технология художественных ремесел. | |
| <p>Выполнять вышивку панно бисером и лентой; переводить рисунок вышивки на ткань; подбирать по номеру иглы и нитки; заправлять изделие в пальцы; закреплять рабочую нитку без узла; выполнять влажно – тепловую обработку; соблюдать т/б при работе в мастерской; осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремёсел; выполнять проектную деятельность и защищать проект.</p> | <p>Вышивать лентами и бисером; переводить рисунок на канву; исправлять дефекты своей работы; подбирать дизайн и художественную отделку изделия; украшать детали своей одежды бисером и вышивкой лентами; применять технику безопасности при работе с утюгом и колющимися, режущимися инструментами. Защищать проект.</p> |

| | |
|--|---|
| Личностные | Личностные |
| <p>Формировать познавательные интересы и активность при изучении направления «Технология»</p> <p>Формировать бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.</p> <p>Формировать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p> <p>Формировать навыки, установки, нормы и правила НОТ.</p> <p>Осознавать необходимость общественно – полезного труда.</p> | <p>Осознавать значимость выраженной учебно – познавательной мотивации учения.</p> <p>Устойчивого учебно – познавательного интереса к новым общим способам решения задач.</p> <p>Способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций партнёров в общении, ориентации на их мотивы и чувства.</p> <p>Устойчивого следования в поведении моральным нормам и этическим требованиям.</p> |
| Метапредметные. | |
| Регулятивные. | Регулятивные. |
| <p>Планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации.</p> <p>Учитывать правило в планировании и контроле способа решения.</p> <p>Оценивать правильность выполнения действия на уроке.</p> | <p>Уметь самостоятельно адекватно оценивать правильность выполнения действий и вносить необходимые коррективы в исполнение как по ходу его реализации, так и в конце действия.</p> <p>Уметь работать самостоятельно, в группах.</p> <p>Уметь определять свою роль в общей работе и оценивать свои результаты.</p> |
| Познавательные. | Познавательные. |
| <p>Применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.</p> <p>Формировать знания планирования процессов познавательно – трудовой деятельности.</p> <p>Использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов труда.</p> <p>Соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой.</p> <p>Соблюдать нормы и правила безопасности, правила санитарии и гигиены.</p> <p>Основам дизайнерского</p> | <p>Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространённой в быту техники.</p> <p>Рационально использовать учебную и дополнительную информацию для проектирования и создания объектов труда.</p> <p>Распознавать виды, назначения и материалы, инструменты и приспособления, применяемые в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Моделирование и конструирование текстильных изделий», «Художественные ремёсла»</p> <p>Овладение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.</p> |
| Коммуникативные. | Коммуникативные. |
| <p>Развивать моторику и координацию рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.</p> <p>Сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности.</p> <p>Выражать своё мнение и доказывать свою точку зрения. Слушать и понимать речь других. Работать в группе, самостоятельно.</p> | <p>Высказывать своё суждение.</p> <p>Учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию.</p> <p>Осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую помощь.</p> <p>Адекватно использовать речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач.</p> <p>Соблюдать правила общения и поведения.</p> |

2. Содержание учебного предмета

| Тема раздела | содержание | Формы организации учебных занятий | Основные виды учебной деятельности |
|-----------------------------|--|--|---|
| Кулинарные работы. | Санитария и гигиена. Личная гигиена. Гигиена кухни. Правила мытья посуды. Охрана труда при кулинарных работах. Понятие о сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Способы приготовления пищи в домашних условиях и на предприятиях общественного питания. Значение круп в питании. Общие правила варки каши Мука и мучные изделия. Молоко и молочные продукты. Посуда и приспособления для приготовления блюд. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Правила подачи приготовленных блюд. Сервировка стола к ужину. Этикет. Правила поведения за столом. | Урок первичного предъявления новых знаний и способов учебных действий. Урок овладения новыми знаниями и формирование первоначальных навыков. Урок актуализации знаний и умений. Урок решения практических задач. Урок контроля знаний и умений. | Работа с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Применять на практике правила т/б при работе с колющими и режущими инструментами, работа с горячими жидкостями. Выполнять первичную и тепловую круп. Готовить молочную кашу, макароны с сыром, оладьи с яблоками, бездрожжевое тесто на пышки. Сервировать стол к ужину. Культурно вести себя за столом используя правила этикета. Чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни. |
| Технология обработки ткани. | Свойства текстильных материалов: шерстяные и шёлковые волокна, производство тканей, структура ткани, виды переплетений, виды отделки ткани, прочность окраски ткани. Элементы машиноведения: устройство электропривода швейной машины, устранение неполадок при работе на швейной машине, выполнение образцов машинных швов. Конструирование швейных изделий: измерение человека, правила снятия мерок, чертёж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Моделирование швейных изделий: | Урок первичного предъявления новых знаний и способов учебных действий. Урок овладения новыми знаниями и формирование первоначальных навыков. Урок актуализации знаний и умений. Урок решения практических задач. Урок контроля знаний и умений. Урок – защита проекта. | Выполнение лабораторно – практической работы по определению видов тканой Заправка верхней и нижней нитей швейной машины, умение регулировать качество строчки швейной машины. Работать на швейной машине. Выполнять образцы швов. Конструировать и моделировать ночную сорочку в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Выполнение сувенира – прихватка – рукавичка, Пошив изделия – обработка срезов, низа изделия, горловины косой бейкой, обработка рукавов. Устранение дефектов после |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | <p>техническое и художественное моделирование, эскизы моделей ночной сорочки.</p> <p>Технология изготовления швейного изделия: подготовка ткани к раскрою, составление плана работы по обработке ночной сорочки.</p> | | <p>примеры. Влажно – тепловая обработка ночной сорочки. Защита проекта.</p> |
| <p>Технология художественных ремесел.</p> | <p>Декоративно – прикладное искусство. Роль и место декоративно – прикладного творчества в жизни человека и общества. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства. Композиция. Виды швов. Вышивка лентами и бисером по выбранному рисунку. Выполнение панно в технике вышивки бисером и лентами для украшения интерьера жилища. Этапы проекта, презентация и защита проекта.</p> | <p>Урок первичного предъявления новых знаний и способов учебных действий.</p> <p>Урок овладения новыми знаниями и формирование первоначальных навыков.</p> <p>Урок актуализации знаний и умений.</p> <p>Урок решения практических задач.</p> <p>Урок контроля знаний и умений. Урок – защита проекта.</p> | <p>Поиск необходимой информации в области художественных ремесел.</p> <p>Переводить рисунок вышивки на ткань, подбор игл, лент, бисера, заправка изделия в пяльцы, закрепление рабочей нити на ткани без узла, выполнение панно для украшения интерьера дома.</p> <p>Выполнение сувенира из бисера и лент (вышивка по рисунку). Правила ухода за готовой вышивкой. Основы проектирования. Разработка вариантов рекламных образцов.</p> <p>Защита проекта.</p> |

**3. Календарно – тематическое планирование по технологии (девочки)
6 класс.**

| Тема, тема урока | Кол-во часов | Дата | |
|--|--------------|--------|------|
| | | План | Факт |
| I Введение. Кулинарные работы. (1 четверть) | 16 | 6 б, в | |
| 1.Т/Б при работе на кухне. | 1 | 05.09 | |
| 2.Физиология питания. | 1 | | |
| 3. Оборудование кухни. | 1 | 12.09 | |
| 4. Сервировка стола к ужину. | 1 | | |
| 5. Правила поведения за столом. | 1 | 19.09 | |
| 6. Молоко и молочные продукты. | 1 | | |
| 7. Блюда из молока. | 1 | 26.09 | |
| 8. Практическая работа: «Ленивые вареники» | 1 | | |
| 9. Блюда из молока. | 1 | 03.10 | |
| 10.Практическая работа: «Сырники» | 1 | | |
| 11. Крупа. Блюда из круп. | 1 | 10.10 | |
| 12. Практическая работа: «Каша». | 1 | | |
| 13.Макаронные изделия и блюда из них. | 1 | 17.10 | |
| 14.Практическая работа: «Макароны с сыром» | 1 | | |
| 15. Интерьер жилья. | 1 | 24.10 | |
| 16. Итоговое занятие. | 1 | | |
| II. Технология обработки ткани. (2 четверть – 16 часов) | 38 | | |
| 17.Получение шерстяных и шёлковых тканей. | 1 | 07.11 | |
| 18. Свойства текстильных материалов. | 1 | | |
| 19.Определение вида ткани. | 1 | 14.11 | |
| 20. Лабораторно – практическая работа: «Определение вида ткани (шерсть, шёлк)» | 1 | | |
| 21.Устройство швейной машины. | 1 | 21.11 | |
| 22.Неполадки в работе швейной машины. | 1 | | |
| 23. Уход за одеждой. | 1 | 28.11 | |
| 24.Символы по уходу за одеждой. Контрольная работа по разделу. | 1 | | |
| 25. Аппликация. | 1 | 05.12 | |

| | | | |
|--|-----------|-------|--|
| 26. Изготовление сувенира. | 1 | | |
| 27. Изготовление сувенира. | 1 | 12.12 | |
| 28. Практическая работа: «Выполнение прихватки» | 1 | | |
| 29. Практическая работа: «Выполнение прихватки» | 1 | 19.12 | |
| 30. Практическая работа: «Выполнение прихватки» | 1 | | |
| 31. Влажно – тепловая обработка. | 1 | 26.12 | |
| 32.Итоговое занятие. | 1 | | |
| (3 четверть – 22 часов) | | | |
| 33. Организация рабочего места. Т/Б при работе в мастерской. | 1 | 09.01 | |
| 34. Работа на швейной машине. | 1 | | |
| 35. Работа на швейной машине. | 1 | 16.01 | |
| 36. Практическая работа: «Выполнение образцов швов» | 1 | | |
| 37.Этапы проекта. Конструирование швейных изделий. | 1 | 23.01 | |
| 38.Снятие мерок. | 1 | | |
| 39.Этапы проекта. | 1 | 30.01 | |
| 40.Изготовление чертежа фартука. | 1 | | |
| 41.Этапы проекта. | 1 | 06.02 | |
| 42.Моделирование фартука. | 1 | | |
| 43.Эскиз изделия. Расчёт ткани. | 1 | 13.02 | |
| 44. Работа над этапами проекта. | 1 | | |
| 45. Подготовка выкройки к раскрою. | 1 | 20.02 | |
| 46. Раскрой изделия. | 1 | | |
| 47. Изготовление фартука. | 1 | 27.02 | |
| 48.Выполнение примерки. Устранение дефектов. | 1 | | |
| 49. Обработка деталей кроя. | 1 | 06.03 | |
| 50. Обработка деталей кроя. | 1 | | |
| 51. Обработка срезов изделия. | 1 | 13.03 | |
| 52. Обработка срезов изделия. | 1 | | |
| 53. Влажно – тепловая обработка изделия | 1 | 20.03 | |
| 54. Защита проекта. | 1 | | |
| III.Технология художественных ремёсел. (4 четверть) | 10 | | |

| | | | |
|---|---|-------|--|
| 55.Т/Б при работе в мастерской. Декоративно – прикладное искусство. | 1 | 03.04 | |
| 56.Основы композиции и цветовое решение. | 1 | | |
| 57.Технология вышивания. | 1 | 10.04 | |
| 58.Инструменты и приспособления для вышивания. | 1 | | |
| 59 Вышивка бисером и лентами. | 1 | 17.04 | |
| 60.Практическая работа: «Панно» | 1 | | |
| 61. Вышивка бисером и лентами. | 1 | 24.04 | |
| 62. Практическая работа: «Панно» | 1 | | |
| 63. Этапы проекта. Практическая работа: «Вышивка панно» | 1 | 15.05 | |
| 64. Влажно – тепловая обработка изделия. Защита проекта. | 1 | | |
| Итого в 6 – б, в классах за год 64 часа. | | | |