

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 490 с углубленным изучением иностранных
языков Красногвардейского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете
школы

Протокол № 1

от 31.08.2016



УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

Н.А. Александрова

Приказ № 0

от 31.08.2016

**Рабочая программа
по технологии
для базового уровня изучения технологии в основной школе
6 класс
Срок реализации – 1 год**

Разработчик рабочей программы:

Буцких Татьяна Вячеславовна, учитель изобразительного искусства.

Год разработки программы – 2016

РАССМОТРЕНО

на заседании МО учителей
кафедры «Развитие»

Председатель МО

М.А.Наливайко

Протокол № 1

от 29.08.2016

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УВР

А.В.Голубицкая
30.08.2016 года

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Содержание тематического учебного курса по предмету «Технология».....	4
3. Требования к уровню подготовки обучающихся по технологии (6 класс, базовый уровень).....	10
4. Оценка достижения планируемых результатов освоения учебной программы	11
6. Календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся	13
7. Ресурсное обеспечение программы	22

1. Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе :

1. Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федерального компонента государственных образовательных стандартов общего образования, утвержденных приказом Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
3. Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в ОУ № 2.4.2821-10 и изменений № 3 в СанПиН от 29.04.2015
4. Устава ГБОУ средней школы № 490 Красногвардейского района Санкт-Петербурга
5. Образовательной программы ГБОУ средней школы № 490 Красногвардейского района Санкт-Петербурга на 2016-2017 учебный год
6. Учебного плана ГБОУ средней школы № 490 Красногвардейского района Санкт-Петербурга на 2016-2017 учебный год
7. Годового календарного учебного графика ГБОУ средней школы № 490 Красногвардейского района Санкт-Петербурга на 2016-2017 учебный год
8. Примерной программы по технологии для общеобразовательных учреждений
9. Синица Н.В., Симоненко В.Д.. Технология. 6класс

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая **цель и задачи образовательной программы школы:**

* создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

* формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

* формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих **целей:**

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска

и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это **приобретение жизненно важных умений**.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-7 классов для средней общеобразовательной школы. За основу взят вариант II изучения предмета «Технология», т.к. большинство обучающихся – девочки. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Направление «Технология. Технический труд» интегрировано и для мальчиков и для девочек и изучается не в полном объеме.

Учитывая тот факт, что количество сильных и слабых учащихся в параллельных классах примерно одинаково, программа предназначена для работы во всех классных параллелях. Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Электротехника» и «Элементы моделирования». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

2.Содержание тематического учебного курса по предмету «Технология»

Распределение часов рабочей программы по годам обучения

6 класс, базовый уровень

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут-

ренного распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

Технология приготовления пищи (10 ч.)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

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 молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

Блюда из рыбы и морепродуктов (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, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

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

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

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

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

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы, макаронные изделия.

Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)

Основные теоретические сведения Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

Практические работы

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

Варианты объектов труда. Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

Основные теоретические сведения 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. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Практические работы

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения Основные способы простейшей переработки овощей (соленье, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

Практические работы. Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

Варианты объектов труда. Свежая капуста, морковь.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)

Основные теоретические сведения Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

Практические работы.

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Варианты объектов труда. Ткань.

Создание изделий из поделочных материалов (8 ч.)

Основные теоретические сведения. Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

Практические работы. Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

Варианты объектов труда. Пластмасса. Полиэтилен.

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 Ч)

Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)

Основные теоретические сведения. Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

Практические работы. «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)

Основные теоретические сведения

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

Практические работы

Изучение пороков древесины.

Варианты объектов труда

Образцы пород древесины с различными пороками.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 Ч)

Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)

Основные теоретические сведения

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей. Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)

Основные теоретические сведения Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.
Практические работы. «Выполнение образцов краевых швов».

Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

Практические работы

Чистка и смазка швейной машины

Варианты объектов труда

Швейная машина. Схемы, таблицы.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10Ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 Ч.)

Эстетика и экология жилища (2 ч.)

Основные теоретические сведения. История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

Практические работы. Эскиз домашнего интерьера.

Уход за одеждой, её ремонт (2ч)

Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

Практические работы. Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

Варианты объектов труда. Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 Ч)

Основные теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Практические работы. Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

Варианты объектов труда. Эл. Провода, вилка.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (10 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

Практические работы. Тестирование

Варианты объектов труда. Схемы, таблицы.

3. Требования к уровню подготовки обучающихся по технологии (6 класс, базовый уровень)

Учащиеся должны знать:

- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения волокон животного происхождения, их свойства и свойства тканей из этих волокон;
- историю строчевой вышивки, виды мережек и их назначение;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины, правила работы на машине с ножным приводом;
- требования к женской одежде, материалы и отделки, применяемые для изготовления юбок, конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения;
- приёмы моделирования юбок, правила подготовки выкройки и раскроя юбки;
- назначение, конструкцию и технологию выполнения швов: настрочного, накладного; основные технологические приёмы обработки юбки;
- основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- санитарные требования к помещению кухни и столовой; пра вила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

- о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы, способы тепловой обработки рыбы;
- технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и не рыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки оладий, блинчиков;
- виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;
- значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений;
- средства ухода за кожей и волосами; подбор причёски с учётом типа лица, инструменты ухода за волосами.

Учащиеся должны уметь:

- работать с бытовыми электроприборами;
- выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку;
- определять раппорт саржевого и атласно переплетения, лицевую и изнаночную сторону ткани, её дефекты;
- регулировать машинную строчку, устанавливать иглу, заправлять нить в зависимости от вида ткани, работать на швейной машине;
- выполнять простые виды мережек “кисточка”, “столбик”, “раскол”;
- набирать петли крючком, вязать столбики и полустолбики, полотно рядами;
- выполнять ремонт одежды, заменять фурнитуру;
- определять качество молока, сервировать стол к ужину;
- составлять технологические карты на приготовление молочных каш и блюд из рыбы;
- подбирать светильники, портьеры для интерьера комнаты;

4. Оценка достижения планируемых результатов по предмету

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью усвоил учебный материал;
умеет изложить учебный материал своими словами;
самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал;
допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;
правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Оценка «1» ставится, если учащийся:

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

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задания;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знаний программного материала;
допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

не может спланировать выполнение работы;
не может использовать знаний программного материала;
отказывается выполнять задания.

5. Календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

6 класс, базовый уровень.

№ урока	Тема урока	Основные виды деятельности	Форма контроля	Дата проведения				Примечание	Инструменты и оборудование
				по плану		по факту			
				б а	б б	б а	б б		
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	Знать правила ТБ. Уметь соблюдать правила ТБ Лекция	Устный опрос	сентябрь	сентябрь				
3-4	Физиология питания. Практическая работа «Определение суточной потребности»	Знать значение питания для человека, роль и значение минеральных солей. Уметь работать с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах; рассчитывать суточную потребность минеральных солей Комбинированный	Практическая работа						Методический материал
5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	Знать виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно гигиенические требования к помещению кухни. Уметь определять качество молока - Комбинированный	кроссво д						Методический материал

6	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Знать пищевую ценность рыбы, условия хранения, технологию разделки рыбы. Уметь понимать пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; определять доброкачественность рыбы, сроки хранения Комбинированный	тест	Октябрь	Октябрь				Методический материал
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Составление технологической карты приготовления блюда из круп»	Знать технологию приготовления блюда. Уметь приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Комбинированный	Практическая работа						Методический материал
9-10	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.	Знать технологию выпечки блинчиков и приготовления компота. Уметь приготавливать блюда из жидкого теста, а также сладких напитков (компота, киселя) Комбинированный	Практическая работа						Методический материал

11-12	Сладкие блюда и напитки.	Знать технологию выпечки блинчиков и приготовления компота. Уметь приготавливать блюда из жидкого теста, а также сладких напитков (компота, киселя) Комбинированный	Практическая работа						Методический материал
13-14	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета	Знать способы сервировки стола Уметь сервировать стол Комбинированный	Практическая работа	Ноябрь	Ноябрь				Методический материал
15-16	ДПИ. Лоскутное шитье	Знать основу лоскутной техники. Уметь подбирать ткань по цвету, текстуре. Усвоение новых знаний	Кроссворд						Ткань, нитки, иголка, ножницы.
17-20	ДПИ. Лоскутное шитье	Знать основы композиции; гамму красок. Уметь выполнять эскиз с учетом композиционного решения; работать с шаблоном Комбинированный Практикум	Практические работы						Ткань, нитки, иголка, ножницы.
21-22	Лоскутное шитье.	Знать технологическую последовательность изготовления изделия. Уметь изготовить изделие в технике «из отдельных полос»	Самостоятельная работа						Ткань, нитки, иголка, ножницы.

		Комбинированный Практикум							
23- 24	Оформление и защита готового изделия	Знать способы оформления изделия. Уметь рекламировать и защищать готовое изделие Комбинированный Практикум	Оценка						
25- 26	Использование вторичного сырья в быту. Разработка эскиза изделия	Знать виды пластмасс, подбирать их по назначению. Уметь разрабатывать эскиз Комбинированный	Тестирование	Декабрь	Декабрь				
27- 28	Технология изготовления выбранного изделия	Знать технологию выбранного изделия с соблюдением правил ТБ. Уметь работать с пластмассой и дополнительными материалами Усвоение новых знаний	Самостоятельная работа						
29- 30	Изготовление изделия	Знать последовательность изготовления изделия. Уметь выполнять пооперационный контроль Комбинированный	Самостоятельная работа						

31-32	Художественное оформление. Защита творческого проекта	Знать правила художественного оформления. Уметь защищать творческий проект Практическое применение новых знаний, умений	Защита творческого проекта						
33-34	Натуральные волокна.	Знать способы получения натуральных волокон животного происхождения, свойства натуральных волокон. Уметь выполнять саржевое и атласное переплетения Обобщение и систематизация изученного	Практическая работа						Методический материал
35-36	Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Свойства тканей	Знать свойства древесины технологию производства пиломатериалов Уметь определять пороки древесины. Лабораторно- практическая работа	Практическая работа	Январь	Январь				Методический материал
37-38	Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки .Пр. работа «Установка машинной иглы»	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;. Уметь регулировать качество машинной строчки; соблюдать правила ТБ. определять неполадки Лабораторно- практическая работа	Практическая работа						Швейная машинка

39-40	Машинные швы. Классификация краевых швов. Пр. работа «Выполнение образцов краевых швов»	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины; Уметь выполнять краевые швы, рисовать схемы краевых швов, выполнять ВТО Комбинированный	Контрольная работа						Швейная машинка, ткань, иглы
41-42	Уход за швейной машиной. Отработка строчки. Виды передач	Знать условные обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. Уметь ухаживать за швейной машиной; читать кинематическую схему; соблюдать правила ТБ Комбинированный	Практическая работа						Швейная машинка, ткань, иглы
43-44	Этапы выполнения творческого проекта. Практическая работа «Разработка банка идей»	Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать идеи и варианты, анализировать и выбирать согласно требованиям приемлемый вариант Комбинированный	Практическая работа	Февраль	Февраль				Швейная машинка, ткань, иглы
45-46	Техники выполнения изделий Практическая работа «Эскиз изделия»	Знать последовательность изготовления изделия. Уметь правильно подбирать соответствующие материалы, инструменты, осуществлять дизайн-анализ изделия Усвоение новых знаний	Опрос						Швейная машинка, ткань, иглы

47-48	Изготовление изделия. Перечень критериев оценки	Знать эргонометрические требования. Уметь последовательно выполнять изделие с закреплением ТБ Комбинированный	Самостоятельная работа						Швейная машинка, ткань, иглы
49-50	Экономическое и экологическое обоснование проекта	Знать роль экологического обоснования проекта. Уметь рассчитывать себестоимость изделия, подбирать, проводить заключительную отделку изделия Практикум	Контрольная работа						Швейная машинка, ткань, иглы
51-52	Защита проекта	Знать правила защиты проекта. Уметь обосновывать необходимость предлагаемого проекта Защита проекта	Практическая работа	Март	Март				Швейная машинка, ткань, иглы
53-54	Композиция в интерьере.	Знать экологические требования к жилищу. Уметь определять композицию, пропорцию в современном интерьере; выбирать способы графического отображения объекта или процесс Комбинированный	Самостоятельная работа						
55-56	Освещение жилого дома.	Знать способы освещения. Уметь; правильно выставлять освещение в доме, соблюдать правила ТБ .	Самостоятельная работа						Ножницы, иглы, нитки.

		Комбинированный							
57-58	Отделка квартиры	Знать правила отделки квартиры Уметь соблюдать правила ТБ Комбинированный	Самостоятельная работа						Методический материал
59-60	Гигиена жилища.	Знать правила гигиены жилого помещения Уметь применять их.	Самостоятельная работа	Апрель	Апрель				Методический материал
61-62	Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	Знать вид почвы на пришкольном участке; правила ТБ. Уметь применять правила ТБ при работе на пришкольном участке Ознакомление с новым материалом	Самостоятельная работа						Методический материал
63-64	Типы почв. Понятие о плодородии почвы	Знать типы почв, плодородие почвы. Уметь применять средства защиты от эрозии почвы Формирование новых умений	Самостоятельная работа						Методический материал
65-66	Резерв		Самостоятельная работа	Май	Май				Методический материал
67-68	Резерв		Самостоятельная работа						

6. Ресурсное обеспечение

Технические средства обучения

Компьютер, проектор, таблицы

Методический фонд

Коллекции текстильных волокон

Коллекции текстильных материалов

Аптечка первой мед. Помощи

Игрушки и развивающие игры

Набор круп

Машинка швейная

Макеты

Набор ручных инструментов и приспособлений

Виды швов, вышивок, орнаментов

УМК

Для реализации рабочей программы используется методический комплект, включающий: учебник (Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Сеница и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд. перераб. – Вентана-Граф, 2009.), методическое пособие и рабочая тетрадь того же автора.

Литература

Для учащихся

1. Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. и др. Технология. 6класс

Для учителя

1. Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. и др. Технология. 6класс
2. Баженов В.И. Материаловедение швейного производства. М.: Легкая Индустрия. 1972.
3. Бушелева В. В. Поговорим о воспитании. Петрозаводск, «Карелия», 1991.
3. Бушелева Б. В. Поговорим о воспитанности. М., 1989.
4. Гирич В. П. 1000 уроков вязания крючком. М., Легпромбытиздат, 1981.
5. Двадцать уроков вязания на спицах для начинающих. М., 1990.
6. Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 1990.
7. Егорова Р. И. Учись шить. М., 1989.
8. Екшурская Т. Н. Модное платье. СПб., 1992.
9. Ерзенкова И. В. Искусство красиво одеваться. Рига, 1992.
10. Ерзенкова Н.В. Шьем-перешиваем Пенза, «Ваш дом». 1999

