

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа» пст. Белоборск

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Технология»

уровень обучения (класс): основное общее (6 класс)

Составитель: Павлова Т. Ю.,
Учитель технологии

пст. Белоборск

Пояснительная записка

Данная рабочая программа учебного предмета «Технология» для 6 класса разработана на основе ФКГОС ООО (утверждена приказом Минобрнауки России от 09.03.04 № 1312), программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта и ориентированы на работу по учебникам под редакцией В. Д. Симоненко и учебного плана МОУ ООШ пст. Белоборск. Рабочая программа по направлению «Технология. Модифицированный вариант для неделимых классов (5-8 класс)».

Изучение технологии 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, технического мышления, 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 политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

задачи программы:

- освоение технологических знаний; основ культуры по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков; умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;
- воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

Общая характеристика учебного предмета.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования обучающихся. По учебному плану его изучение начинается в начальной школе, продолжается на ступени основного общего образования и завершается на базовом или профильном уровне на старшей ступени общего образования.

Содержание образования по технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов

природной и социальной среды, следовательно, имеет четко выраженную практическую направленность и реализуется на основе практикоориентированных форм и методов организации занятий, составляющих не менее 70% всего учебного времени. Следовательно, основными методами обучения являются решение прикладных задач, практические и лабораторные работы, проектная деятельность.

Место учебного предмета в учебном плане

Курс «Технология» изучается в 6 классе из расчёта 2 ч в неделю (всего 70 ч) 35 учебных недель.

Содержание тем учебного предмета

Тема. Вводное занятие.

Инструктаж по ТБ. 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 при работе на пришкольном участке. Организация теоретической и практической частей урока.

Тема. Дизайн пришкольного участка.

Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях (рассказывать историю цветоводства в эпоху географических открытий). Важнейшие особенности цветочных растений по продолжительности жизни, по отношению к теплу, влаге, свету, по сроку цветения и по способу размножения. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Посадка под зиму луковичных растений (практическая работа). Перечислять виды луковичных растений, соблюдать приемы посадок луковиц и ухаживать за ними. Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Рассказывать о преимуществах однолетних растений, выполнять подборку по каталогу растений в клумбы. Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Соблюдение правил сбора и сушки семян цветочных культур.

Раздел «Кулинария»

Тема. Физиология питания

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.

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.

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях.

Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Тема практической работы

Приготовление молочного супа

Тема. Блюда из рыбы и морепродуктов

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.

Тема практической работы

Разделка рыбы.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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.

Темы практических работ

Приготовление рисовой каши

Макароны с сыром

Тема. Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.

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. 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. Условия хранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

Темы практических работ

Приготовление блинчиков и компота

Приготовление оладий и киселя

Тема. Приготовление обеда в походных условиях

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.

Тема практической работы

Приготовление гречневой каши

Тема. Заготовка продуктов

Процессы, происходящие при солении и квашении. Роль молочной кислоты.

Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Квашение капусты. Первичная обработка капусты. Укладка, шинковка. Пропорции соли и сахара.

Тема практической работы

Квашение капусты

Тема. Вязание на спицах

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Темы практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

Тема. Проектная работа «Создание изделий из поделочных материалов»

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.

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

«Технология ведения дома»

Тема. Интерьер жилого дома

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты. Оформление интерьера эстампами с элементами флористики.

Тема. Уход за одеждой, обувью.

Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.

Тема практической работы

Наложение заплатки ручным способом

Тема. Электротехнические работы.

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Тема практической работы

Подключение проводов к вилке

Тема. Дизайн пришкольного участка.

Почва на пришкольном участке и в регионе. Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства. Почва на пришкольном участке. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке.

Типы почв. Понятие о плодородии почвы. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.

Технология выращивания цветочно-декоративных культур. Биологические и хозяйственные сорта цветочно-декоративных культур. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с вредителями. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. Соблюдение правил ТБ при работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений.

Технология выращивания выбранных культур. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий, рыхление.

Темы практических работ

Эскиз цветочно-декоративной клумбы

Изготовление макета цветочной клумбы

Календарно – тематическое планирование

№	Содержание материала	Количество часов
----------	-----------------------------	-------------------------

1-2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	2ч
Дизайн пришкольного участка (осень) 10 часов		
3	Краткая история цветоводства.	1ч.
4	Цветы в легендах и преданиях.	1ч.
5-6	Важнейшие особенности цветочных растений.	2ч.
7-8	Посадка под зиму луковичных растений. Правила ТБ.	2ч.
9-10	Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок.	2ч.
11-12	Сбор и сортировка семян цветов перед хранением.	2ч.
Кулинария 16 часов		
13	Физиология питания.	1ч.
14	Практическая работа «Определение суточной потребности».	1ч.
15	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1ч.
16	Практическая работа «Приготовление молочного супа». Составление технологической карты.	1ч.
17	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1ч.
18	Практическая работа «Разделка рыбы». Правила ТБ.	1ч.
19	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1ч.
20	Практическая работа «Приготовление рисовой каши». Правила ТБ.	1ч.
21	Практическая работа «Макароны с сыром». Правила ТБ.	1ч.
22	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.	1ч.
23	Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота». Составление технологической карты.	1ч.
24	Практическая работа «Приготовление оладий и киселя». Составление технологической карты.	1ч.
25	Приготовление обеда в походных условиях.	1ч.
26	Практическая работа «Приготовление гречневой каши с тушенкой». Правила ТБ.	1ч.
27	Заготовка продуктов.	1ч.
28	Практическая работа «Квашение капусты». Составление технологической карты.	1ч.
Рукоделие. Вязание на спицах 14 часов.		
29	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты. Правила ТБ.	1ч.
30	Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Повтор техники вязания на спицах.	1ч.
31-42	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах: 1)двухсторонняя резинка, 2)шахматная резинка, 3)корзина, 4)рогожка, 5)рифленные полоски, 6)лестничная клетка	12ч.
Творческие проектные работы 10 часов.		
43	Этапы выполнения творческого проекта.	1ч.

44	Практическая работа «Разработка банка идей».	1ч.
45	Техники выполнения изделий.	1ч.
46	Практическая работа «Эскиз изделия».	1ч.
47	Изготовление изделия.	1ч.
48	Перечень критериев оценки.	1ч.
49-50	Экономическое и экологическое обоснование проекта.	2ч.
51-52	Защита проекта.	2ч.
Технология ведения дома 4 часа.		
53	Эстетика и экология жилища.	1ч.
54	Практическая работа «Эскиз интерьера».	1ч.
55	Уход за одеждой и обувью.	1ч.
56	Практическая работа «Наложение заплаты ручным способом».	1ч.
Электротехнические работы 4 часа.		
57-58	Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними. Правила ТБ.	2ч.
59-60	Практическая работа «Подключение проводов к вилке». Правила ТБ.	2ч.
Дизайн пришкольного участка (весна) 10 часов.		
61-62	Почва на пришкольном участке и в регионе. Правила ТБ.	2ч.
63-64	Типы почв. Понятие о плодородии почвы.	2ч.
65	Технология выращивания цветочно-декоративных культур.	1ч.
66	Практическая работа «Эскиз цветочно-декоративной клумбы».	1ч.
67-68	Растительные препараты для борьбы с вредителями. Правила ТБ.	2ч.
69	Технология выращивания выбранных культур.	1ч.
70	Практическая работа «Изготовление макета цветочной клумбы».	1ч.

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Арефьев И. П. Занимательные уроки технологии для девочек./ И. П. Арефьев. – М.: Школьная пресса, 2005.

1. *Технология*. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина. , В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2012.

2. Бешенков А. К. Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы: метод. пособие/ А. К. Бешенков, А. В. Бычков, В. М. Казакевич, С. Э. Мааркуцкая. – М.: Дрофа, 2012.

3. Васильченко В. Е. Секрет хранения продуктов/ В. Е. Васильченко// Школа и производство. – 1992. - №1. – с. 53.

4. Гряникова В. М. Просто и вкусно/ В. М. Гряникова// Школа и производство. – 1993. - №4. – с. 35.
5. Книга о вкусной и здоровой пище/ под ред. И. М. Скурихина. – М.: Колос, 1997.
6. Петрукович О. А. Проект «Озеленение пришкольной территории» / О. А. Петрукович // Школа и производство. – 2002. № 8. – с. 35.
7. Плуэллин М. Энциклопедия этикета. Всё о правилах хорошего тона / Миллер Плуэллин. – М.: Центрополиграф, 2005.
8. Славская Г. Е. Оформление усадьбы цветами / Г.Е. Славская // Школа и производство. – 1996. № 5. с. 52; № 6. –с. 76.
9. Самоучитель по вязанию. Вяжем легко и с удовольствием! – М.: АСТ: Астрель, 2011. – 416с.: ил.
10. Уроки по курсу «Технология». 5-9 классы/ под ред. Е. Н. Перова. – М.: 5 за знания, 2012.
11. Хаханова Л. П. Из истории интерьера жилого дома / Л. П. Хаханова // Школа и производство. – 1996. - № 1. – с. 61.

Панируемые результаты изучения учебного предмета В результате обучения обучающиеся

должны знать:

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
- ассортимент вязаных изделий, материалы и инструменты, технику выполнения петель различными способами; читать схемы;
- виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;
- сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
- основные методы и приемы выращивания и проектирования зеленых насаждений, историю развития «зеленого строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории;

должны уметь:

- рационально организовать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно - технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;

использовать знания и умения, приобретенные в практической деятельности и повседневной жизни:

- для консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- проектирования и изготовления полезных изделий из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- планирования и оформления интерьера комнаты;
- ухода за одеждой и обувью;
- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;

использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.