

Министерство образования Пермского края
Департамент образования Администрации г. Перми
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 79» г. Перми

Рассмотрено на
Педагогическом совете
30 августа 2013 г.
Протокол № 1

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ № 79
_____ В.Р.Веселухина
«2» сентября 2013 г.

**Учебный курс
"Технология"**

(рабочая программа для учащихся _6_ класса)

Составитель(и):

Микова Наталья Александровна
учитель технологии (обслуживающий труд)

Пермь
2013

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 6-х неделимых классов (менее 25 обучающихся) составлены на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, Примерной программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта и ориентированы на работу по учебникам под редакцией В. Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф, 2011). Программы реализуются: в объеме 2 часа в неделю, 68 часов. Эта программа является актуальной и учитывает интересы как девочек, так и мальчиков.

Данная программа рекомендуется для обеспечения непрерывности технологического образования. Она позволяет учителю получить представление о целях, содержании, воспитании и развитии обучающихся средствами данного учебного предмета, а также конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, отражает распределение учебных часов по разделам и темам курса. Программа носит рекомендуемую последовательность с учетом внутрипредметных и межпредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся и рекомендована с учетом оснащенности школ, материальных возможностей обучающихся и социальной востребованности.

Отличие данной разработки от имеющихся программ состоит в том, что она не предусмотрена для проведения занятий в основных классах. Опыт работы в неделимых классах показал целесообразность линейного подхода к преподаванию разделов, способствующих решению современных образовательных задач.

Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Творческие проектные работы», каждый из которых предусматривает использование обще педагогических дидактических принципов: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

Особый акцент сделан на инновационный раздел «Дизайн пришкольного участка». Его актуальность заключается в том, что в последнее время большое внимание уделяется экологическому и эстетическому воспитанию учащихся. Ландшафтная архитектура и озеленение имеют огромное эстетическое, воспитательное и санитарно-гигиеническое значение. При этом в процессе изучения данного раздела учащиеся осваивают не только варианты озеленения школьного участка (двора жилого дома), но и знакомятся с различными видами художественного оформления участка из недорогих, практически «бросовых» материалов. Инициатива, самостоятельность, творческий подход, совершенствование умений работы в коллективе при выполнении творческих проектов - это лишь часть задач,

которые решаются в процессе изучения данного раздела. А положительные отзывы, полученные от жителей прилегающих к школам домов, позволяют учащимся оценить социальную значимость выполняемых ими проектов.

В реализации программы должное место отводится методу проектов для вовлечения школьников в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических, экологических и технологических ситуаций.

В данной программе прослеживается модернизация раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Предлагаемое содержание этого раздела позволяет познакомить обучающихся с конструкционными изделиями из бросового материала, свойствами и технологиями его обработки с учетом экономического и экологического аспектов, направленных на освоение нового практического опыта.

Программа предполагает широкое использование нетрадиционных форм уроков, которые позволяют решить задачу совмещения профориентационной работы с предметным обучением, используя «ключевые компетенции» в меняющихся социальных, экономических и культурных условиях; за счет получения обучающимися профессиональных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, помогают активизировать и углубить познавательную деятельность, при этом избежать пагубных перегрузок, сопоставить требования избранного вида труда к здоровью профессионала и собственный медицинский прогноз.

Цели и задачи программы:

- освоение технологических знаний; основ культуры по созданию лично 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.

Требования к уровню подготовки обучающихся

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; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремёслах;
- основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;
- основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;
- принципы ухода за одеждой и обувью;
- правила работы с электроприборами; каково влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
- основные методы и приёмы выращивания и проектирования зелёных насаждений;

должны уметь:

- рационально организовывать 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;
 - владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;
 - 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;
- использовать знания и умения, приобретённые 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;
- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; ведения экологически здорового образа жизни;

С целью достижения высоких результатов образования в процессе реализации программы целесообразно использовать:

- формы образования - комбинированные уроки, беседы, практические работы
- технологии образования - работа в группах, индивидуальная работа, проектная и др.
- методы образования - самостоятельные работы, фронтальный опрос, объяснение
- методы мониторинга знаний и умений обучающихся - тесты, творческие работы, устный опрос

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

1. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю. В. Крупская [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2011.
2. Симоненко В. Д. Технология. Технический труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А. Т. Тищенко, П. С. Самородский ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2011.

Дополнительная литература

1. Зуева, Т. К. Оформление холодных блюд / Т. К. Зуева // Школа и производство. - 1996. № 4. - С. 70.
 2. Иванова, М. А. Изучение темы «Обработка накладного кармана» в 5 классе / М. А. Иванова // Школа и производство. - 2003. - № 4. - С. 49.
 3. Илюшина, И. И. Раннецветущие растения / И. И. Илюшина // Школа и производство. 1990. - № 4. - С. 38.
 4. Исламов, Р. А. Конструирование из пластиковых бутылок / Р. А. Исламов // Школа и производство. - 2007. - № 8. - С. БО.
- Книга о вкусной и здоровой пище / под ред. И. М. Скурихина. - М. : Колос, 1997.

- Кожыщ О. А. Определение качества пищевых продуктов на уроках кулинарии / О. А. Кожина, Е. Н. Филимонова // Школа и производство. - 2008. - № 4. - С. 15.
5. Корчагина, Г А. Дидактический материал по кулинарии. V класс / Г. А. Корчагина, Е. В. Старикова // Школа и производство. - 1992. - № 9-10. - С. 21.
6. Корчагина, Г А. Дидактический материал по обработке ткани. V класс / Г. А. Корчагина, Е. В. Старикова // Школа и производство. - 1992. - № 9-10. - С. 23.
7. Кругликов, Г И. Методика проведения занятий по технологии обработки ткани. 5 класс / Г. И. Кругликов // Школа и производство. - 2001. - № 2. - С. 32.
8. Кузьмин, В. Н. Сувениры из пластика / В. Н. Кузьмин // Школа и производство. - 2003. № 3. - С. 28.
9. Лазарева, Т Ф. Комнатные растения в интерьере жилого дома / Т. Ф. Лазарева, С. и. Киперман // Школа и производство. - 1997. - № 1. - С. 75.
10. Лзшанская, Н. А. Подбор и выращивание комнатных декоративных растений-суккулентов / Н. А. Лиманская // Школа и производство. - 2010. - № 3. - С. 21.
11. Максимов, Н. А. Освещение в быту / Н. А. Максимов // Школа и производство. - 1989. № 3. - С. 31.
12. Максимова, Н. Г Анималистика в объемной металлопластике / Н. Г. Максимова // Школа и производство. - 2008. - № 5. - С. 29.
13. Матвеева, Т А. Мозаика и резьба по дереву / Т. А. Матвеева. - М. : Высшая школа, 2001.
14. Махмутова, Х И. Декорирование изделий аппликацией из ткани / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 2006. - № 6. - С. 42.
15. Махмутова, Х И. Оформление изделий в технике декупаж / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 2008. - № 8. - С. 36.
16. Махмутова, Х И. Холодный батик / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 1999. № 2. - С. 59.
17. Миронова, Г П. Изготовление варенья из ягод и плодов / Г. П. Миронова // Школа и производство. - 1990. - № 11. - С. 29.
18. Мокрушина, Г Г Обед в походных условиях / Г. Г. Мокрушина // Школа и производство. - 2002. - № 7. - С. 49.
19. Молева, Г А. Формирование умения учиться на уроках технологии (обслуживающего труда) : [Опыт учителя сред. шк. И!! 16 г. Владимира] / Г. А. Молева, И. А. Богданова // Школа и производство. - 2000. - № 3. - С. 33-35.
20. Муницын. Л. И. Карточки с условными обозначениями элементов электрических цепей / Л. И. Муницын // Школа и производство. - 2001. - № 6. - С. БО.
21. Муравьев, Е. М Общие основы методики преподавания технологии / Е. М. Муравьев, В. Д. Симоненко. - Брянск: НМЦ «Технология», 2000.
22. Носкова, С. Ю. Цветочные композиции / С. Ю. Носкова // Школа и производство. 2002. - № 3. - С. 46.

Поурочное планирование по технологии
 Учитель – Микова Наталья Александровна
 2013/2014 учебный год
 6класс

№	Тема урока	Форма урока/пед. технология
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи курса	Лекция
3-4	Физиология питания. Практическая работа "Определение суточной потребности"	Комбинированный урок
5-6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа "Приготовление молочного супа"	Комбинированный урок
7-8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа "Разделка рыбы"	Комбинированный урок
9-10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа "Макароны с сыром"	Комбинированный урок
11-12	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа "Приготовление блинчиков и компота"	Комбинированный урок
13-14	Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа "Приготовление гречневой каши с тушенкой"	Комбинированный урок
15-16	Заготовка продуктов. Практическая работа "Квашение капусты"	Комбинированный урок
17-18	Свободная роспись по ткани	Усвоение новых знаний
19-20	Художественные особенности свободной росписи по ткани	Комбинированный урок. Практикум
21-22	Художественные особенности свободной росписи по ткани	Комбинированный урок. Практикум
23-24	Технология росписи по ткани	Практикум
25-26	Оформление и защита готового изделия	Комбинированный урок
27-28	Использование вторичного сырья в быту. Разработка эскиза изделия	Усвоение новых знаний
29-30	Технология изготовления выбранного изделия	Комбинированный урок
31-32	Практическая работа "Изготовление изделия"	Практическое применение новых знаний, умений
33-34	Художественное оформление. Защита творческого проекта	Обобщение и систематизация изученного
35-36	Натуральные волокна. Практическая работа "Выполнение саржевого переплетения"	Лабораторно-практическая работа
37-38	Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки	Комбинированный урок
39-40	Уход за швейной машиной. Обработка строчки. Виды передач	Комбинированный урок
41-42	Этапы выполнения творческого проекта. Практическая работа "Разработка банка идей"	Усвоение новых знаний
43-44	Техники выполнения изделий	Комбинированный урок
45-46	Изготовление изделия. Перечень критериев оценки	Практикум
47-48	Экономическое и экологическое обоснование проекта	Комбинированный урок
49-50	Защита проекта	Защита проекта

51-52	Эстетика и экология жилища. Практическая работа "Эскиз интерьера"	Комбинированный урок
53-54	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа "Наложение заплата ручным способом"	Комбинированный урок
55-56	Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними	Комбинированный урок
57-58	Практическая работа "Подключение проводов к вилке"	Комбинированный урок
59-60	Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	Ознакомление с новым материалом
61-62	Типы почв. Понятие о плодородии почвы	Формирование новых умений
63-64	Технология выращивания цветочно-декоративных культур	Практическое применение знаний и умений
65-66	Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ	Комбинированный урок
67-68	Технология выращивания выбранных культур	Практикум

СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

Вводное занятие (1ч.)

Цели и задачи курса. Соблюдение правил ТБ и санитарно-гигиенических требований.

Кулинария (14ч.)

тема 1. Физиология питания (2ч.)

Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ, солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная потребность в минеральных солях и микроэлементах.

тема 2. Технология приготовления пищи. Блюда из кисломолочных продуктов (2ч.)

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки хранения.

тема 3. Технология приготовления пищи. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч.)

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы и т.д.

тема 4. Технология приготовления пищи. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч.)

Виды макаронных изделий, круп, бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых.

тема 5. Технология приготовления пищи. Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки (2ч.)

Значение изделий из теста в жизни человека. Первичная обработка муки, виды теста, изделия из него. Способы приготовления теста. Технологии выпечки. Кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компота, киселей.

тема 6. Технология приготовления пищи. Приготовление обеда в походных условиях (2ч.)

Расчет количества и состава продуктов для похода, обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарной безопасности и гигиены. Приготовление пищи в походных условиях. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

тема 7. Заготовка продуктов (2ч.)

Значение заготовки овощей и фруктов на зиму. Соление и квашение. Условия хранения. Технология квашения капусты.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24ч.)

тема 1. Художественные ремесла. Свободная роспись по ткани (2ч.)

Краткие сведения из истории создания художественных ремесел. Элементы декорированных решений. Свободная роспись по ткани.

тема 2. Художественные ремесла. Художественные особенности свободной росписи по ткани (4ч.)

Разработка эскиза изделия. Колоритное решение рисунка. Подбор материалов и инструментов. Перевод рисунка на ткань. Фиксация контура. Правила ТБ.

тема 3. Художественные ремесла. Технология росписи по ткани (2ч.)

Технологическая последовательность изготовления изделия. Воспроизведение в цвете.

тема 4. Художественные ремесла. Оформление и защита готового изделия (2ч.)

Виды и способы оформления готового изделия. Реклама. Защита готового изделия.

тема 5. Художественные ремесла. Использование вторичного сырья в быту(2ч.)

Разновидности вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарные требования, ТБ.

тема 6. Художественные ремесла. Технология изготовления выбранного изделия (2ч.)

Обзор техники и технологии обработки вторичного сырья. Подбор техники, сырья, и инструментов для изготовления выбранного изделия.

тема 7. Художественные ремесла. Изготовление изделия (2ч.)

Выполнение работы в соответствии с технологической картой. Этапы работы над творческим заданием.

тема 8. Художественные ремесла. Защита творческого проекта (2ч.)

Актуальность выбранного изделия. Художественное оформление, защита творческого проекта.

тема 9. Элементы материаловедения. Натуральные волокна (2ч.)

Натуральные волокна (шерсть, шелк, пух). Свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Дефекты тканей. Характеристика свойств тканей.

тема 10. Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины (2ч.)

Назначения, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. неполадки в работе швейной машины, установка иглы. ТБ при выполнении работ.

тема 11. Элементы машиноведения. Уход за швейной машиной (2ч.)

Правила ухода(чистка, смазка); инструменты и приспособления при уходе за швейной машиной. Условные и графические обозначения на кинематических схемах зубчатых передач.

Творческие проектные работы (10ч.)

тема 1. Этапы выполнения творческого проекта (2ч.)

Правила выполнения и оформления творческого проекта. Обоснование выбора изделия для проекта. Банк идей, анализ вариантов. Задачи проекта.

тема 2. Техники выполнения изделий (2ч.)

Выбор материалов, приспособлений и оборудования, последовательность изготовления изделия. Техники выполнения изделий. Эскиз изделия.

тема 3. Изготовление изделия (2ч.)

Последовательность изготовления изделия. ТБ. Разработка перечня критериев выбранного изделия

тема 4. Экономическое и экологическое обоснование проекта (2ч.)

Расчет себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Виды отделок. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов.

тема 5. Защита проекта (2ч.)

Публичные выступления с обоснованием представляемых проектов.

Технология ведения дома (4ч.)

тема 1. Эстетика и экология жилища (2ч.)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Стиль интерьера. Эскиз интерьера.

тема 2. Уход за одеждой и обувью (2ч.)

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы ухода за одеждой из шерсти и шелка. Условные обозначения на ярлыках. Правила хранения, чистки, сушки обуви. Ремонт одежды.

Электротехнические работы (4ч.)

тема 1. Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними (2ч.)

Общие понятия об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, СИЗ при выполнении электромонтажных работ.

тема 2. Подключение проводов к вилке (2ч.)

Чтение схем электрических цепей. Организация рабочего места, подключения проводов к вилке. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Дизайн пришкольного участка (10ч.)

тема 1. Почва на пришкольном участке и в регионе (2ч.)

Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства. Почва на пришкольном участке. Правила безопасного труда.

тема 2. Типы почв. Понятие о плодородии почвы (2ч.)

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

тема 3. Технология выращивания цветочно-декоративных культур (2ч.)

Биологические и хозяйственные сорта региона. Цветочно-декоративные культуры. Размножение многолетников.

тема 4. Растительные препараты для борьбы с вредителями (2ч.)

Способы борьбы с вредителями на растениях. Соблюдение мер безопасности с препаратами.

тема 5. Технология выращивания выбранных культур (2ч.)

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