

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 134
Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
ГБОУ СОШ № 134
Санкт-Петербурга имени
Сергея Дудко

Протокол от 30.08.2019 № 10/19

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
УВР
В.П. Кириллова/

30.08.2019



УТВЕРЖДЕНО
Директор
М.А. Никифорова/

Приказ от 30.08.2019 № 73/71

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 6«А» класса

2019-2020 учебный год

срок реализации – 1 год

учитель-составитель:
Г. Л. Жуматаева

Санкт-Петербург
2019

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2.	Содержание учебного предмета	6
3.	Тематическое планирование по учебному предмету	7

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (далее – рабочая программа) составлена на основе:

Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» от 17.12.2010 № 1897 (ред. 31.12.2015) (далее - ФГОС ООО);

Реестра примерных основных общеобразовательных программ;

Основной образовательной программы основного общего образования Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко;

Учебного плана Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко на 2019-2020 учебный год;

Положения о рабочей программе Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко.

Учебный предмет «Технология» входит в предметную область «Технология» учебного плана Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко на 2019-2020 учебный год.

В 6 классе на изучение учебного предмета «Технология» отводится 68 часов в год (2 часа в неделю, 34 учебные недели).

Рабочая программа составлена на основе учебно-методического комплекса по технологии: «Универсальная линия» для 5-8 классов под ред, Симоненко В.Д.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко. Технология. 6 класс. Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ

Образовательные электронные ресурсы:

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	http://school-collection.edu.ru/
Российское образование	http://www.edu.ru
Российский образовательный портал	http://www.school.edu.ru
Российский портал открытого образования	http://www.openet.edu.ru
Ресурсы для открытой мультимедиа среды	http://fcior.edu.ru

Рабочая программа имеет целью: формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях

Рабочая программа способствует решению следующих задач изучения технологии на ступени основного общего образования:

- осваивать технологические знания, основ культуры созидательного труда, представление о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- владеть 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;

- развивать познавательные интересы, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитать трудолюбие, бережливости, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности; уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
- получить опыт применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В результате освоения основной образовательной программы основного общего образования обучающиеся достигают личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

1. Личностные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с группой личностных результатов и раскрывают и детализируют основные направленности этих результатов. Оценка достижения этой группы планируемых результатов ведется в ходе процедур, допускающих предоставление и использование исключительно неперсонифицированной информации.

2. Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с подгруппами универсальных учебных действий, раскрывают и детализируют основные направленности метапредметных результатов.

3. Предметные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с группами результатов учебных предметов, раскрывают и детализируют их.

Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

Познавательные УУД

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач

3. Смысловое чтение.

Коммуникативные УУД

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

Предметные результаты:

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится в течение учебного года по полугодиям..

Организация контроля

Сроки	Тема и вид контроля
15 неделя	Контрольный тест №1 за первое полугодие. «Ручные работы.»
32 неделя	Контрольный тест №2 за второе полугодие «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.»

2. Содержание учебного предмета

Интерьер жилого дома (вводная часть) – 8 часа.

Вводный инструктаж по технике безопасности. Планировка и интерьер жилого дома. Технология выращивания и уход за комнатными растениями.

Создание изделий из конструкционных материалов – 10 часов

Древесина, её пороки и выбор для изготовления изделий. Устройство и работа токарного станка. Металлический прокат и его свойства.

Создание швейных изделий – 36 часов

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Изготовление выкроек Моделирование и раскрой швейного изделия Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы Бытовая швейная машина. Основные операции при машинной обработке изделия. Виды машинных операций. Технология вязания крючком.

Кулинария – 12 часов

Санитария и гигиена. Здоровое питание. Технология приготовления первых блюд. Практическая работа: Приготовление первых блюд. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из мяса, мяса птицы и морепродуктов. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Практическая работа: Приготовление блюд мяса и морепродуктов. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Проект «Воскресный обед».

Повторение – 2 часа

3. Тематическое планирование по учебному предмету

№ ур ока	Тема урока	Характеристика деятельности обучающихся	Сроки		Примечание
			План	Факт	
1. Интерьер жилого дома (вводная часть) – 8 часа.					
1.	Введение. Техника безопасности на уроках технологии.	Изучать правила техники безопасности на уроках технологии.			
2.	Планировка жилого дома.	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.			
3.	Интерьер жилого дома	Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера			
4.	Интерьер жилого дома	Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.			
5.	Комнатные растения в интерьере квартиры.	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.			
6.	Комнатные растения в интерьере квартиры.	Знакомиться с профессией фитодизайнер			
7.	Технология выращивания комнатных растений.	Знать технологию выращивания комнатных растений			
8.	Технология выращивания комнатных растений.	Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.			
2. Создание изделий из конструкционных материалов – 10 часов					
9.	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделий.	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины			

10.	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий.	Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов			
11.	Конструирование и моделирование изделий из древесины.	Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов			
12.	Устройство и работа токарного станка.	Изучать устройство токарного станка для вытачивания изделий из древесины			
13.	Технология точения древесины на токарном станке.	Изучать устройство токарного станка для вытачивания изделий из древесины			
14.	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий.	Знакомиться с операциями распиливания металлического проката.			
15.	Проектирование изделий из металлического проката.	Знакомиться с операциями распиливания металлического проката.			
16.	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой.	Знакомиться с операциями распиливания металлического проката слесарной ножовкой.			
17.	Рубка металлических заготовок зубилом	Знакомиться с операциями распиливания металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом.			
18.	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.	Знакомиться с операциями распиливания металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиление металлических заготовок напильниками и надфилями			
3. Создание швейных изделий – 36 часов					
19.	Текстильные материалы их химических волокон и	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон			

	их свойства.				
20.	Текстильные материалы их химических волокон и их свойства.	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон			
21.	Конструирование швейных изделий.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.			
22.	Конструирование швейных изделий.	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий			
23.	Моделирование плечевой одежды.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды, подкройных обтачек и т. д.			
24.	Моделирование плечевой одежды.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды, подкройных обтачек и т. д.			
25.	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. вымётывание.			
26.	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. вымётывание.			
27.	Технология дублирования деталей	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды, подкройных обтачек и т. д.			
28.	Технология дублирования деталей	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды, подкройных обтачек и т. д.			

29.	Ручные работы. Контрольный тест №1 за первое полугодие	Знать приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.			
30.	Ручные работы	Знать приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.			
31.	Уход за швейной машиной.	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы.			
32.	Уход за швейной машиной.	Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине			
33.	Дефекты машинной строчки и их устранение.	Знать качество готового изделия, анализировать ошибки			
34.	Дефекты машинной строчки и их устранение.	Знать качество готового изделия, анализировать ошибки			
35.	Виды машинных операций.	Уметь соединять детали по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).			
36.	Виды машинных операций.	Уметь соединять детали по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).			
37.	Обработка мелких деталей.	Изучать технологию обработки мягкого пояса, технологию обработки завязок.			
38.	Обработка мелких деталей.	Изучать технологию обработки мягкого пояса, технологию обработки завязок.			
39.	Подготовка и проведение примерки изделия.	Изучить подготовку и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.			
40.	Подготовка и проведение примерки изделия.	Изучить подготовку и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.			

41.	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов	Изучить обработку плечевых срезов и нижних срезов рукавов			
42.	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов	Изучить обработку плечевых срезов и нижних срезов рукавов			
43.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	Изучит обработку срезов подкройной обтачкой.			
44.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	Изучит обработку срезов подкройной обтачкой.			
45.	Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка.	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.			
46.	Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка.	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.			
47.	Технология пошива подушки.	Изучить технологию пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной			
48.	Технология пошива подушки.	Изучить технологию пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной			
49.	Основы технологии вязания крючком.	Изучать материалы и инструменты для вязания			
50.	Основы технологии вязания крючком.	Находить и предъявлять информацию об истории вязания крючком			
51.	Вязание по полотна	Изучать материалы и инструменты для вязания.			
52.	Вязание по полотна	Находить и предъявлять информацию об истории вязания			
53.	Вязание по кругу.	Изучать материалы и инструменты для вязания по кругу			

54.	Вязание по кругу.	Находить и предъявлять информацию об истории вязания			
4. Кулинария – 12 часов					
55.	Блюда из круп и макаронных изделий.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.			
56.	Блюда из круп и макаронных изделий.	Изучить технологию приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд			
57.	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами.			
58.	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов			
59.	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.			
60.	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам			
61.	Технология приготовления первых блюд (супов).	Определять качество продуктов для приготовления супа.			
62.	Технология приготовления первых блюд (супов).	Находить и предъявлять информацию о различных видах супа			
63.	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.			

64.	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. Контрольный тест №2 за второе полугодие.	Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола			
65.	Защита творческого проекта.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.			
66.	Защита творческого проекта.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект			
67.	Повторение изученного материала	Систематизировать и обобщать материала по теме			
68.	Повторение изученного материала	Систематизировать и обобщать материала по теме			

