

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Лицей № 46» городского округа город Уфа Республики Башкортостан

«РАССМОТРЕНО»  
Руководитель МО

*Л. Р. Павлова*

Протокол № 1

«29» августа 2018 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УВР

*С. Д. С.*

«30» авг. 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МАОУ «Лицей № 46»

*Г. А. Ерёмкина*

Приказ № 390

«30» августа 2018 г.

Рабочая программа

по технологии

классе 6 а, 6 б, 6 в, 6 г

(изучение предмета на базовом уровне)

на 2018 - 2019 учебный год

(Рабочая программа составлена на основе  
примерной программы учебного предмета технология,  
учебного плана МАОУ «Лицей № 46»,  
с учетом целей и задач ОП НОО (ОП ООО))

Ф.И.О. разработчика программы

Павлова Людмила Юрьевна

Должность

учитель технологии

высшей категории

Уфа, 2018

**Пояснительная записка  
к тематическому плану  
6 класс**

Рабочая программа по предмету «Технология» («Обслуживающий труд») для основной школы составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, программы по технологии 5-8 классы автор А.О. Кожина: М. «Дрофа», 2012г.

**Программа адресована** 6 классам обучающихся МАОУ «Лицей № 46» городского округа город Уфа Республики Башкортостан для обязательного изучения учебного предмета «Технология» на этапе полного среднего образования из расчета двух учебных часов в неделю в 6 классах и составлена на основе Федерального базисного плана для обучающихся 6 классов **общеобразовательных учреждений** Российской Федерации и отводит 70 часов в год, а также примерной программы к УМК О.А. Кожиной «Технология. Технологии ведения дома» 5-8 кл.; учебной программы по технологии для общеобразовательных учреждений. Разработка рабочей программы обусловлена необходимостью согласовать существующие примерные программы по технологии с учебно-методическим пособием.

**Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, 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;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получения опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространённые технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

#### **Личностные результаты:**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

#### **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

*В познавательной сфере:*

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками 5 самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Содержание учебной дисциплины «Технология» (обслуживающий труд),  
классы: 6 а, 6 б, 6 в, 6 г**

	Название раздела	Количество часов
1	Вводное занятие. Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования	1
2	<b>Кулинария (16 ч)</b>	
	Физиология питания	2
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2

	Сервировка стола. Этикет	2
	Приготовление обеда в походных условиях	2
	Заготовка продуктов	2
3	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)</b>	
	Элементы материаловедения	2
	Элементы машиноведения	4
	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	8
	Технология изготовления поясных швейных изделий	14
	<i>Рукоделие. Художественные ремесла (10 часов)</i>	
	Лоскутное шитье	6
	Свободная роспись по ткани	2
	Украшение одежды. Изделия из бисера.	2
4	<b>Технология ведения дома (2 часа)</b>	
	Уборка жилища	1
	Уход за одеждой и обувью	1
5	<b>Электротехнические работы (2 часа)</b>	
	Бытовые электроприборы	2
6	Творческие проекты	9
7	Резервное время	2
	Итого	70

### Календарно-тематическое планирование

2018 - 19 учебный год

Классы: 6 а, 6 б, 6 в, 6 г

№ урока	Дата по плану	Дата фактически	Тема раздела, урока	Примечания
<b>1 четверть</b>				
1.	1-9.09	6а	Вводное занятие. Вводный и первичный инструктаж по ОТ, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.	
		6б		
		6в		
		6г		
<b>Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (1 ч)</b>				
2.	1-9.09	6а	Творческие учебные проекты. Составляем план действий и последовательность шагов для достижения цели. Оформляем результаты работы	
		6б		
		6в		
		6г		
<b>Кулинария (16 ч)</b>				
Физиология питания (2 ч)				
3.	10-16.09	6а	Основы рационального питания	
		6б		



		бв		
		бг		
4.	10-16.09	ба	Минеральные соли и микроэлементы	
		бб		
		бв		
		бг		
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)				
5.	17-23.09	ба	Блюда из круп, бобовых	
		бб		
		бв		
		бг		
6.	17-23.09	ба	Блюда из макаронных изделий	
		бб		
		бв		
		бг		
Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)				
7.	24.09-30.09	ба	Молоко	
		бб		
		бв		
		бг		
8.	24.09-30.09	ба	Блюда из молока	
		бб		
		бв		
		бг		
9.	1-7.10	ба	Кисломолочные продукты	
		бб		
		бв		
		бг		
10.	1-7.10	ба	Блюда из кисломолочных продуктов	
		бб		
		бв		
		бг		
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)				
11.	8-14.10	ба	Рыба и морепродукты	
		бб		
		бв		
		бг		
12.	8-14.10	ба	Блюда из рыбы и морепродуктов	
		бб		
		бв		
		бг		
Сервировка стола. Этикет (2 ч)				
13.	15-21.10	ба	Сервировка стола	
		бб		
		бв		
		бг		
14.	15-21.10	ба	Этикет	
		бб		
		бв		
		бг		

<b>Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)</b>				
15.	22-28.10	6а	Приготовление обеда в походных условиях. Разведение костра	
		6б		
		6в		
		6г		
16.	22-28.10	6а	Суп туриста. Каша походная. Первая помощь при отравлениях	
		6б		
		6в		
		6г		
<b>2 четверть</b>				
<b>Заготовка продуктов (2 ч)</b>				
17.	3-11.11	6а	Заготовка продуктов. Маринование и квашение. Приправы и пряности	
		6б		
		6в		
		6г		
18.	3-11.11	6а	Приготовление квашеной капусты с клюквой	
		6б		
		6в		
		6г		
<b>Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (2 ч)</b>				
19.	12-18.11	6а	Организация праздника. Проект «Приготовление воскресного семейного обеда» (начало)	
		6б		
		6в		
		6г		
20.	12-18.11	6а	Организация праздника. Проект «Приготовление воскресного семейного обеда». Защита проекта	
		6б		
		6в		
		6г		
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)</b>				
<b>Элементы материаловедения (2 ч)</b>				
21.	19-25.11	6а	Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения, их свойства	
		6б		
		6в		
		6г		
22.	19-25.11	6а	Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы	
		6б		
		6в		
		6г		
<b>Элементы машиноведения (4 ч)</b>				
23.	26.11-2.12	6а	История швейной машины. Современные швейные машины	
		6б		
		6в		
		6г		
24.	26.11-2.12	6а	Регуляторы швейной машины	
		6б		
		6в		
		6г		
25.	3-9.12	6а	Регулятор длины стежка	
		6б		
		6в		

		бг		
26.	3-9.12	ба	Уход за швейной машиной	
		бб		
		бв		
		бг		
<b>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч) Черчение и графика</b>				
27.	10-16.12	ба	Из истории одежды	
		бб		
		бв		
		бг		
28.	10-16.12	ба	Стиль в одежде	
		бб		
		бв		
		бг		
29.	17-23.12	ба	Конструирование юбок	
		бб		
		бв		
		бг		
30.	17-23.12	ба	Построение чертежа и моделирование конической юбки	
		бб		
		бв		
		бг		
31.	24-31.12	ба	Построение чертежа и моделирование клинковой юбки	
		бб		
		бв		
		бг		
32.	24-31.12	ба	Построение чертежа основы прямой юбки.	
		бб		
		бв		
		бг		
<b>3 четверть</b>				
33.	14-20.01	ба	Повторный инструктаж по ТБ. Моделирование основы прямой юбки	
		бб		
		бв		
		бг		
34.	14-20.01	ба	Оформление выкройки	
		бб		
		бв		
		бг		
<b>Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)</b>				
35.	21-27.01	ба	Подготовка ткани к раскрою. Дефекты ткани. Правила безопасности при влажно-тепловой обработке	
		бб		
		бв		
		бг		
36.	21-27.01	ба	Раскладка выкройки юбки на ткани	
		бб		
		бв		
		бг		
37.	28.01-3.02	ба	Раскрой изделия. Правила ТБ при работе с ножницами	
		бб		

		бв		
		бг		
38.	28.01-3.02	ба	Подготовка деталей кроя к обработке. Правила ТБ при работе с иголками и булавками	
		бб		
		бв		
		бг		
39.	4-10.02	ба	Первая примерка. Дефекты посадки	
		бб		
		бв		
		бг		
40.	4-10.02	ба	Обработка вытачек. Обработка складок. Правила ТБ при работе на швейной машине	
		бб		
		бв		
		бг		
41.	11-17.02	ба	Соединение деталей юбки и обработка срезов	
		бб		
		бв		
		бг		
42.	11-17.02	ба	Обработка застежки	
		бб		
		бв		
		бг		
43.	18-24.02	ба	Обработка застежки тесьмой-молнией	
		бб		
		бв		
		бг		
44.	18-24.02	ба	Обработка верхнего среза юбки	
		бб		
		бв		
		бг		
45.	25.02-3.03	ба	Обработка пояса	
		бб		
		бв		
		бг		
46.	25.02-3.03	ба	Обработка низа юбки	
		бб		
		бв		
		бг		
47.	4-10.03	ба	Ручные стежки для обработки низа юбки	
		бб		
		бв		
		бг		
48.	4-10.03	ба	Окончательная отделка изделия	
		бб		
		бв		
		бг		
<b>Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (4 ч)</b>				
49.	11-17.03	ба	Творческий проект «Наряд для семейного обеда». Обоснование проекта	
		бб		
		бв		

		бг		
50.	11-17.03	ба	Технологический этап изготовления проекта (начало)	
		бб		
		бв		
		бг		
51.	18-24.03	ба	Технологический этап изготовления проекта (продолжение)	
		бб		
		бв		
		бг		
52.	18-24.03	ба	Технологический этап изготовления проекта (окончание). Защита проекта	
		бб		
		бв		
		бг		
<b>4 четверть</b>				
<i><b>Рукоделие. Художественные ремесла (10 часов)</b></i>				
53.	1-7.04	ба	Лоскутное шитье	
		бб		
		бв		
		бг		
54.	1-7.04	ба	Чудеса из лоскутков	
		бб		
		бв		
		бг		
55.	8-14.04	ба	Материалы для лоскутного шитья	
		бб		
		бв		
		бг		
56.	8-14.04	ба	Раскрой ткани	
		бб		
		бв		
		бг		
57.	15-21.04	ба	Шитье полос	
		бб		
		бв		
		бг		
58.	15-21.04	ба	Шитье квадратов и треугольников	
		бб		
		бв		
		бг		
59.	22-28.04	ба	Роспись тканей. Техника росписи	
		бб		
		бв		
		бг		
60.	22-28.04	ба	Орнамент. Стилизация	
		бб		
		бв		
		бг		
61.	29.04-5.05	ба	Украшение одежды	
		бб		
		бв		

		бг		
62.	29.04-5.05	ба	Изделия из бисера. Вышивка	
		бб		
		бв		
		бг		
<b>Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности ( 2 ч)</b>				
63.	6-12.05	ба	Творческий проект «Изготовление сувенира». Технологический этап изготовления проекта (начало)	
		бб		
		бв		
		бг		
64.	6-12.05	ба	Технологический этап изготовления проекта «Изготовление сувенира». Защита проекта	
		бб		
		бв		
		бг		
<b>Технология ведения дома (2 часа)</b>				
65.	13-19.05	ба	Уборка жилища по-научному	
		бб		
		бв		
		бг		
66.	13-19.05	ба	Уход за одеждой и обувью	
		бб		
		бв		
		бг		
<b>Электротехнические работы (2 часа)</b>				
67.	20-26.05	ба	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов	
		бб		
		бв		
		бг		
68.	20-26.05	ба	Экономия электроэнергии	
		бб		
		бв		
		бг		
69.	27-31.05	ба	Резерв	
		бб		
		бв		
		бг		
70	27-31.05	ба	Резерв	
		бб		
		бв		
		бг		
<b>Итого 70 часов</b>				