

Учебно-тематическое планирование по технологии

Планирование составлено на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2010).

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий шесть разделов: пояснительную записку; учебно-тематический план; содержание тем учебного курса; требования к уровню подготовки учащихся; перечень учебно-методического обеспечения, календарно-тематическое планирование. Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 6, 7, 8 классов средней общеобразовательной школы в сельской местности. Сокращение количества часов по основным темам учебного курса обусловлено преподаванием сельскохозяйственного труда, что является особенностью расположения школы в сельской местности.

Общая характеристика учебного предмета.

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 лично 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.

Задачи учебного курса

Образовательные:

• приобретение графических умений и навыков, графической культуры;

• знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;

• знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

• формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;

• формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;

• формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

• формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

знать/понимать:

• основные технологические понятия;

- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
- для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- для обеспечения безопасности труда;
- для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ 6 КЛАСС.

Учащиеся должны знать:

Возможность использования ЭВМ в информационных технологиях;

Технологии сбора и закладки урожая в хранилища, сбор и сохранение семенного материала.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытьё посуды;

Общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежести молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношений крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

Способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков.

Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, моченых яблок.

Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами.

Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, нитей и тканей на их основе, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения.

Принципы действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.

Композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивки, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при отделке юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою. Назначения, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки.

Правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки.

Основные требования по уходу за одеждой и обувью.

Санитарно-гигиенические требования к предметам и средства ухода за волосами, требования к причёске.

Учащиеся должны уметь:

Использовать ЭВМ для хранения и получения необходимой информации; проводить визуальную оценку экологического состояния водоемов.

Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие дезинфицирующие средства для мытья посуды.

Обрабатывать почву и вносить удобрения, соблюдая правила ТБ.

Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд.

Проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий, варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия.

Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели.

Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей

Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов.

Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани.

Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину.

Подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру.

Подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клинковой юбок, моделировать конические и клинковые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою.

Выполнять на швейной машине настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клинковую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинными способами, обметывание швов).

Готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку на ткани, раскраивать коническую и клинковую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

Календарно – тематическое планирование уроков технологии в 6 классе

Количество часов: 2 часа в неделю, всего 68 часов, плановых контрольных работ:2ч

Планирование составлено: с учётом Федерального Государственного стандарта, программы основного общего образования по технологии для 5-10 классов, автор Е.Н.Симоненко.2010г.

Учебник для 6 класса общеобразовательных учреждений, автор Е.Н. Симоненко

| Номер урока | Темы занятий | Количество часов | Дата проведения урока | Фактическая дата проведения | Примечания |
|-------------|--|------------------|-----------------------|-----------------------------|------------|
| 1-2 | Ввод в курс программы. Техника безопасности. | 2 | | | |
| 3-10 | Сельскохозяйственные работы на пришкольном участке. | 8 | | | |
| 11-12 | Вышивка | 2 | | | |
| | Кулинарные работы. | | | | |
| 13-14 | Сервировка стола. Приготовление рисовой каши, морковного салата | 2 | | | |
| 15-16 | Приготовление картофельного пюре, жареной рыбы | 2 | | | |
| 17-18 | Приготовление гуляша и отварных макарон | 2 | | | |
| 19-20 | Приготовление пиццы. Итоговый тест по разделу кулинария. | 2 | | | |
| | Обработка ткани. | | | | |
| 20-21 | Свойства шерстяных и шелковых тканей | 2 | | | |
| 25-26 | Регулировка швейных машин. Уход за швейными машинами | 2 | | | |
| 27-28 | Изделие поясной группы одежды. Снятие мерок. Конструирование юбки. | 2 | | | |
| 29-30 | Моделирование юбки. Раскрой | 2 | | | |
| 31-32 | Раскрой юбки | 2 | | | |
| 33-34 | Подготовка к примерке. Сметывание деталей. Примерка | 2 | | | |
| 35-36 | Исправление недочетов после примерки. Стачивание деталей | 2 | | | |
| 37-38 | Обработка юбки, боковых срезов | 2 | | | |

| | | | | | |
|-------|--|---|--|--|--|
| 39-40 | Обработка вытачек | 2 | | | |
| 41-42 | Обработка застежки-молнии | 2 | | | |
| 43-44 | Заметывание низа изделия. ВТО | 2 | | | |
| 45-46 | Сдача юбки. Обобщающий урок по пошиву юбки | 2 | | | |
| 47-48 | Фурнитура, ремонт распоровшихся швов | 2 | | | |
| 49-50 | Рукоделие. Вязание спицами. Лицевая петля | 2 | | | |
| 51-52 | Вязание спицами. Изнаночная петля | 2 | | | |
| 53-54 | Начало вязания пинетки платочным вязанием | 2 | | | |
| 55-56 | Вывязывание носка | 2 | | | |
| 57-58 | Вывязывание подошвы. | 2 | | | |
| 59-60 | Сбор изделия. Сдача изделия | 2 | | | |
| 61-68 | Сельскохозяйственные работы | 8 | | | |