


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 445
Курортного района Санкт-Петербурга

СОГЛАСОВАНО

Председатель МО

 А.Н. Шмырева
Протокол от 02.06.2020 № 5

РЕКОМЕНДОВАНО

Педагогическим советом

ГБОУ лицей № 445

Курортного района Санкт-Петербурга

Протокол от 27.08.2020 № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ лицей № 445

Курортного района Санкт-Петербурга

М.В. Архипова

Приказ от 31.08.2020 № 116



Рабочая программа по _____ **технологии** _____

для _____ **6а, 6б** _____ классов

Уровень изучения программы _____ **базовый** _____

Срок реализации программы _____ **1 год** _____

Ф.И.О. учителя _____ **Калинина Галина Александровна** _____

Санкт-Петербург
2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 6 класса составлена на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12. 2010 № 1897 (с изменениями и дополнениями);
- Учебного плана ГБОУ лицей № 445 на 2020/2021 учебный год;
- Положения о рабочей программе учебных предметов ГБОУ лицей № 445;
- Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология». М.: Просвещение, 2010 (стандарты второго поколения);
- Авторской программы: Сасова И.А., Марченко А.В. Технология. 5 - 8 классы. Программы.- М.: Вентана-Граф, 2016
- Учебника: Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич. /Под редакцией И.А. Сасовой - М.: Вентана-Граф, 2016.

Цели и задачи обучения

Изучение технологии в основной школе 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 объектов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

Основные задачи обучения:

- ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей;
- обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;
- формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта в условиях ограниченности ресурсов с учетом требования дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;
- ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;
- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;
- подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством использования метода проектов и его сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения.

Под методом проектов понимается способ организации познавательно-трудовой деятельности учащихся, предусматривающей определение потребностей людей, проектирование продукта труда в соответствии с этими потребностями, изготовление изделия, оценка качества, определение реального спроса на рынке товаров и услуг.

Программа, учитывая интересы как мальчиков, так и девочек, предусматривает выполнение творческих или проектных работ. Учитель вправе определять количество выполняемых проектов. В программе фиксируются возможности выполнения проектов с помощью средств телекоммуникаций и ресурсов международной сети Интернет.

В программу внесены следующие изменения:

Изменена последовательность изучения разделов программы. Раздел «Кулинария» целесообразно проводить в первой четверти, так как у большинства учащихся имеются огородные и садовые участки, осеннюю продукцию которых удобно использовать на уроках кулинарии.

Место учебного предмета в учебном плане

В соответствии с учебным планом ГБОУ лицей № 445 на 2020/2021 учебный год на изучение технологии в 6 классе отводится 68 часов в год (2 часа в неделю).

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

- формирование познавательных интересов и активности;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами организации труда;
- формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;
- овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ.

Метапредметные результаты

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
- умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук;
- формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками образовательного процесса.

Предметные результаты

В познавательной сфере

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»;
- владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.

В мотивационной сфере

- оценивание своей способности и готовности к труду;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда;
- стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса;
- подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда, технологической последовательности;
- соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;

- контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В эстетической сфере:

- основы дизайнерского проектирования изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование швейного изделия»;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта;
- публичная презентация и защита проекта, изделия;
- разработка вариантов рекламных образцов.

Учебно-тематическое планирование.

1. Вводное занятие	1 час
2. Технологии кулинарии	17 часов
3. Основы проектирования	2 час
4. Технологии художественных ремесел	12 часов
5. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия	26 часов
6. Технологии домашнего хозяйства	8 часов
7. Обычаи, традиции, правила поведения	2 часа
Итого:	68 часов

Содержание учебного предмета

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ. (1 час)

Технология в жизни человека. Технология как способ создания рукотворного мира. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРИИ (17 час)

Охрана труда и санитарно-гигиенические требования при кулинарных работах. Кухня и ее оборудование. Сервировка стола к завтраку. Функции питания. Состав пищевых продуктов. Классификация бутербродов. Виды горячих напитков и способы их приготовления. Виды горячих напитков и способы их приготовления. Классификация и строение яиц. Блюда из яиц. Технология приготовления. Питательная ценность овощей. Способы сохранения витамина «С». Технология приготовления блюд из овощей.

ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ (2 часа)

Понятие творческий проект. Основные компоненты проекта. Этапы выполнения проекта. Дизайн-анализ изделия. Использование компьютера при выполнении проекта. Способы презентации проекта.

ТЕХНОЛОГИИ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ РЕМЕСЕЛ (12 час)

Традиционные виды рукоделия и их роль в создании современного интерьера дома и одежды. Виды вышивки. Технология вышивки. История. Актуальность. Материалы и инструменты. Техника выполнения основных декоративных швов. Аппликация, вышивка бисером и блестками. Выполнение проекта.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (26 час)

Классификация текстильных волокон и их свойства. Ткани из волокон животного происхождения. Технология производства ткани. Смесовые ткани. Назначение и устройство швейных машин. Подготовка швейной машины к работе. Правила безопасной работы на швейной машине. Виды машинных швов и их применение. Устройство электрического утюга, правила безопасной работы. Терминология утюжильных работ.

Одежда и мода. Стили в одежде, Дизайн одежды. Профессия «модельер». Снятие мерок. Технология построения чертежа выкройки плечевого изд. Изготовление швейного изделия. Работа над творческим проектом. Презентация проекта.

ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (8 час)

Культура, экология и эстетика жилища. Интерьер жилых помещений. Требования к интерьеру, предметы интерьера. Разделение помещений на функциональные зоны. Виды и технология уборки квартиры. Освещение в квартире. Элементы электротехники. Проект «Оформление детской комнаты».

ОБЫЧАИ И ТРАДИЦИИ. ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ (2 часа)

Правила приема гостей. Правила поведения в общественных местах.

Литература

Для учителя:

1. Технология: 5-8 классы: программа. И.А. Сасова, А.В. Марченко. - М.: Вентана-Граф, 2016
2. Технология. 5-9 классы. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя М.Б. Павлова, Дж. Питт, М.И. Гуревич, И.А. Сасова. - М.: Вентана-Граф, 2010
3. Дизайн-подход как основа обучения. М.Б. Павлова, Дж. Питт.- Н. Новгород: НГЦ, 2010
4. Профориентация в школе: игры, упражнения, опросники. 8-11 класс. Н.С. Пряжников.-М.: Вако, 2005

Для учащихся:

1. Технология.: 6 класс; учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич.- М.:Вентана-Граф, 2016.
2. Технология ведения дома. Технический труд 5-8 классы. С.П. Самородский, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2006
3. Этикет и стиль: большая энциклопедия.- М.: Эксмо, 2011
4. Я и моя профессия. Г.В. Резапкина. - М.: Генезис, 2000
5. Энциклопедия семейной жизни. Волгоград, 2009
6. Журналы по вязанию «Сабина
7. Журналы по шитью «Бурда моден»