

Аннотация к рабочей программе по технологии 6 класс (девочки)

Данная рабочая программа по технологии разработана на основе Федерального государственного стандарта общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии и ориентирована на работу по учебникам под редакцией В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс, Вентана-Граф, 2014».

Программа рассчитана на 68 часов, в том числе на практические работы – 27 часов.

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Успешной реализации задач программы способствует разнообразие форм и методов обучения: словесные методы обучения (рассказ, объяснение, лекция, беседа, работа с учебником и книгой); наглядные методы (наблюдение, иллюстрация, демонстрация наглядных пособий, презентаций); приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы. В рамках личностно-ориентированного подхода к обучению особую роль играет метод проектов. Тематический план программы включает в себя теоретическую и практическую части. Контроль может быть промежуточным и итоговым. Теоретические знания контролируются в форме устного опроса, итогового тестирования по пройденному материалу. Практические умения и навыки контролируются выполнением индивидуальной работы по изготовлению изделия, выполненного творческого проекта, который наглядно демонстрирует учащимся, какого мастерства они достигли, осваивая разные техники рукоделия, что повышает интерес к предмету и прикладному творчеству в целом. Формируется способность оценивать идеи, исходя из реальных возможностей учащихся, умения выбирать наиболее технологичные, экономичные, отвечающие потребностям семьи, школы и рынка варианты их реализации.

В программе используются межпредметные связи с другими образовательными областями: изобразительное искусство, дизайн, экономика и предпринимательство, история, биология, физика, экология. В качестве информационно-методического обеспечения занятий используются учебные пособия по декоративно-прикладному искусству, ремеслам, дизайну; журналы, альбомы, каталоги, учебно-популярные материалы с использованием возможностей информационных технологий (электронные справочники и энциклопедии). Средства мультимедиа позволяют обеспечить наилучшую, по сравнению с другими техническими средствами обучения, реализацию принципа наглядности, в большей степени способствуют укреплению знаний и на практических занятиях – умений.

Цель программы обучения:

Формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Задачи программы обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности 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 своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, 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 политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Ожидаемые результаты обучения:

Овладение общетрудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их 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 самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Учебно-тематический план 6 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Практические работы
1.	Вводное занятие	2	
2.	Кулинария	18	6
3.	Создание изделий из текстильных материалов	24	10
4.	Художественные ремесла	6	4
5.	Технология домашнего хозяйства	4	1
6.	Технология творческой и опытнической деятельности	14	6
	итога	68	27

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класс

Учащиеся должны знать:

критерии оценки проекта;

порядок выполнения проекта;

выполнение экономического расчета;

санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила работы с горячими маслами и жирами, правила мытья 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 его хранения, технологию приготовления молочных супов и каш;

общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, кулинарное использование, методы определения качества;

способы первичной и тепловой обработки рыбы;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

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

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей, технологию выпечки блинов, оладий;

виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей;

правила сервировки стола к ужину;

значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, санитарно – гигиенические требования к уборке помещений;

основы семейного уюта, традиционные и семейные праздники;

способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон, свойства волокон, нитей и тканей,

назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

композицию, раппорт, ритм, орнаменты в вышивке, 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 изготовлении ночных сорочек, основные конструкции, правила снятия мерок, их условные обозначения, моделирование ночных сорочек;

правила подготовки выкройки к раскрою, правила подготовки ткани к раскрою, технологию раскроя, технологическую последовательность обработки ночных сорочек;

назначение, конструкция, условные обозначения, технология выполнения швов, основные приемы обработки ночных сорочек;

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно – тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Учащиеся должны уметь:

находить проблему и способы ее решения;

работать с информацией по теме проекта, исследовать ее и анализировать; изучать рынок аналогичных товаров;

составлять план работы над проектом, выполнять работу в соответствии с ним;

предъявлять критерии качества к будущему изделию;

готовить проект к защите, защищать его; проводить испытание изделия и самоанализ выполненной работы;

работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств;

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

определять качество рыбы, проводить первичную обработку, приготавливать котлетную массу, варить и жарить рыбу и полуфабрикаты, определять готовность блюд, подавать их к столу;

проводить первичную обработку круп, бобовых, макаронных изделий; варить рассыпчатые, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, котлеты, биточки;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи;

варить компоты, кисели;

готовить ужин, сервировать стол, принимать гостей;

регулировать качество машинной строчки, устанавливая иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки, чистить и смазывать швейную машину;

подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру;
работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать;
подбирать ткань и отделку для ночных сорочек, снимать и записывать мерки, моделировать плечевые изделия на основе чертежа ночной сорочки, подготавливать выкройку к раскрою;
выполнять на швейной машине швы, выполнять поузловую обработку; готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, выполнять раскрой и пошив, проводить примерку, исправлять дефекты, определять качество изделия;
пришивать фурнитуру, знать правила хранения, чистки, сушки одежды и обуви.