

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 8  
(МБОУ СОШ № 8)**

357501 Ставропольский край, г. Пятигорск, ул. Буачидзе, д. 5  
тел./факс (8793)39-12-21, e-mail: [mouschool8@mail.ru](mailto:mouschool8@mail.ru)  
ОКПО 51977972 ОГРН 1022601627267 ИНН/КПП 2632055576/263201001

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по технологии для 6 класса**

Программа составлена на основе программы «Технология. 5-8 (9) классы. Авторы Н.В.Синица, П.С. Самородский. - М.: Вентана-Граф, 2014. - 112 с.

Учебник «Технология. Технология ведения дома. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2013. - 192 с.: ил.»

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе нормативных правовых документов:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03.2004 г. N 1089 (ред. от 19.10.2009 г., с изм. от 31.01.2012 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 09.03.2004 г. N 1312 (ред. от 03.06.2011 г.);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.12.2011 г. N МД-1634/03 «Об использовании учебников в образовательном процессе»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014г. N253 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ общего, основного общего, среднего общего образования»
- локальных актов образовательной организации:
  - основной образовательной программы начального и основного общего образования;
  - положения о рабочей программе учебного предмета, курса;
  - приказа руководителя об утверждении рабочих программ;
  - протокола МО образовательной организации.

ПРОГРАММА: Технология: программа: 5-8 (9) классы, / Самородский П.С., Синица Н.В.- М.: Вентана-Граф, 2014 – 112с.

Программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:

- Информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- Ориентировано-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- Общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Рабочая программа разработана в **целях:**

- 1) определения содержания и структуры учебного материала, последовательности его изучения, пути формирования системы знаний, умений и способов деятельности, развития, воспитания и социализации учащихся;
- 2) обеспечения достижения обучающимися результатов обучения в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами.

**Цели и задачи изучения учебного предмета «Технология»**

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

1. формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
2. освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
3. формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
4. овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
5. овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
6. развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
7. формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
8. воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
9. профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

### **Характеристика учебного предмета «Технология»**

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

В данной программе изложено основное направление технологии «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения школьников не должен проводиться по половому признаку; а должен исходить из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;

- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся

ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Концепция, заложенная в содержании учебного материала с учетом вида образовательного учреждения и контингента учащихся:** Концепция заложена в содержании учебного материала с учетом того, что школа является общеобразовательной и рассчитана для детей общеобразовательной школы.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Направление «Технологии ведения дома»

**Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Выпускник научится:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

### **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

#### **Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)**

#### **Тема 1. Интерьер жилого дома (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон

приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### **Тема 3. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)**

**Теоретические сведения.** Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

## **Раздел «Кулинария» (16 ч)**

### **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

**Теоретические сведения.** Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)**

**Теоретические сведения.** Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных

блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы.

### **Тема 4. Заправочные супы (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

### **Тема 6. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в б классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

#### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек



дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкройки на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

### **Тема 6. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

### **Раздел «Художественные ремёсла» (18 ч)**

#### **Тема 1. Вязание крючком (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

#### **Тема 2. Вязание спицами (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)**

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

#### 4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>6</b>
Тема 2. Интерьер жилого дома	2
Тема 3. Комнатные растения в интерьере	2
Тема 4. Исследовательская и созидательная деятельность	2
<b>Раздел «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>16</b>
Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4
Тема 2. Блюда из мяса	4
Тема 3. Блюда из птицы	2
Тема 4. Заправочные супы	2
Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2
Тема 6. Исследовательская и созидательная деятельность	2
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>30</b>
Тема 1. Свойства текстильных материалов	2
Тема 2. Конструирование швейных изделий	4
Тема 3. Моделирование швейных изделий	2
Тема 4. Швейная машина	2
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий	12
Тема 6. Исследовательская и созидательная деятельность	8
<b>Раздел «Художественные ремёсла», «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>18</b>
Тема 1. Вязание крючком	4
Тема 2. Вязание спицами	4
Тема 3. Исследовательская и созидательная деятельность	10
<b>Всего:</b>	<b>70</b>

**5. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс**

№ уро ка	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часо в	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	Дата	
								план	факт
1	Вводный урок.	1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.  Правила безопасного труда при работе в кабинете технологи	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе		Познавательные			
<b>Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)</b>									
2	Интерьер жилого дома	1	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора	№1 «Декоративное оформление интерьера»	Познавательные	§ 1,2 Задание №1, п.3 в рабочей тетради		

			<p>зоны. Зонирование комнаты подростка.</p> <p>Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома.</p> <p>Современные стили в интерьере.</p> <p>Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола.</p> <p>Декоративное оформление интерьера.</p> <p>Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>					
3-4	«Комнатные растения в интерьере»	2	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>	№2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»	Познавательные	§ 3-5		
5-6	Творческая проектная	2	<p>Реализация этапов выполнения проекта:</p>	<p>Выполнять и представлять проект</p>		Личностные	Стр. 29-32		

	деятельность		выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	по разделу «Интерьер жилого дома»		Регулятивные Познавательные  Коммуникативные			
<b>Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>									
7-8	Блюда из рыбы	2	<p>Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные</p>	№3 «Приготовление блюда из рыбы»	<p>Личностные  Коммуникативные</p>	§ 6,7		

				<p>приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>					
9-10	«Блюда из нерыбных продуктов моря»	2	<p>Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах</p>	№4 «Приготовление блюда из морепродуктов»	Личностные Коммуникативные	§8 Задание №8, п.3 в рабочей тетради		

				из морепродуктов					
11-12	Технологи первичной и тепловой обработки мяса	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>		Личностные Коммуникативные	§9		
13-14	Приготовление блюд из мяса	2	Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	<p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных</p>	№5 «Приготовление блюда из мяса»	Личностные Коммуникативные	§10		



				<p>блюد.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>					
15-16	Блюда из птицы	2	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять</p>	№6 «Приготовление е блюда из птицы		§11		

				информацию о блюдах из птицы					
17-18	Заправочные супы	2	<p>Значение супов в рационе питания.</p> <p>Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов.</p> <p>Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.</p> <p>Оценка готового блюда.</p> <p>Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон.</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных</p>	№7 «Приготовление заправочного супа»	Личностные Коммуникативные	§12 Задание №12, п.2 в рабочей тетради		

				отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах					
19-20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	№8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	Личностные Коммуникативные	§13 Задание №13, п.2,3 в рабочей тетради		
21-22	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»		Личностные Регулятивные Познавательные			
<b>Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (30 ч)</b>									

23-24	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>		Личностные Познавательные	§14 Задание №14, п.2,3 в рабочей тетради		
25-28	Конструирование плечевой одежды с	4	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать	№9 «Снятие мерок и построение чертежа	Личностные Познавательные Коммуникативные	§15		

	цельнокроены м коротким рукавом		<p>Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>	швейного изделия с цельнокроеным рукавом»	ые			
29-30	Моделирование плечевой одежды	2	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать</p>	№10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	Личностные  Познавательные Коммуникативные	§16		

			выкройки к раскрою	выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства					
31-32	Раскрой плечевого изделия	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.	№11 «Раскрой швейного изделия»		§17		
33-34	Ручные швейные работы	2	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков;	№12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»  №13 «Изготовление образцов ручных швов»	Познавательные	§18-19		

			мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.	примётывание; вымётывание.					
35-36	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2	<p>Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.</p> <p>Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p>	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.</p>	<p>№14 «Устранение дефектов машинной строчки»</p> <p>№15 «Применение приспособлений к швейной машине»</p>	Личностные Познавательные	§20-21		

				Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц					
37-38	Машинные работы	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.	№16 «Изготовление образцов машинных работ»	Личностные Познавательные	§22		
39-40	Обработка мелких деталей	2	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.	№17 «Обработка мелких деталей»	Познавательные	§23		
41-42	Подготовка и проведение примерки	2	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после	№18 «Примерка изделия»	Познавательные	§24		



			примерки.	примерки.					
43-44	Технология изготовления плечевого изделия	2	<p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.</p> <p>Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.</p> <p>Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов.</p> <p>Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия.</p> <p>Обработка разреза в шве.</p> <p>Окончательная отделка изделия</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессией закройщик</p>	<p>№ 19 «обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»</p> <p>№20 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия»</p> <p>№21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»</p> <p>№22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»</p>	Личностные Познавательные	§25-28		
45-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных	8	<p>Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию.</p> <p>Определение затрат на изготовление проектного</p>	<p>Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных</p>		Познавательные Личностные Регулятивные			

	материалов»		изделия.	материалов»					
<b>Разделы «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)</b>									
53-54	Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	№23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами	Познавательные	§29-31 Задание №31, п.2,3 в рабочей тетради		
55-56	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с	№24 «Выполнение плотного	Познавательные	§32 Задание		

			кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	вязания по кругу»		№32, п.2 в рабочей тетради		
57-58	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.	№25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	Личностные Познавательные	§33 Задание №33, п.3 в рабочей тетради		
59-60	Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-	№26 «Разработка схемы жаккардового узора»	Личностные Познавательные	§34		

				прикладного искусства					
61-64	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.  Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»		Познавательные Личностные Регулятивные			
65-66	Подготовка к защите творческого проекта	4	Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.		Личностные Регулятивные			
67-70	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект		Регулятивные Коммуникативные			