

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 27»
Петропавловск-Камчатского городского округа**

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО:

РАССМОТРЕНО:

Директор школы

Зам. директора по УВР

На заседании МО

протокол № _____

_____ Дышлевская Г.Н.

_____ Ключина Т.И.

_____ Окопная Е.В.

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии, 6 класс

Гарбуз Елена Георгиевна

учитель технологии

2022 – 2023 учебный год
г. Петропавловск-Камчатский

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 6 класса составлена на основе:

- Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Фундаментального ядра содержания общего образования, требований к результатам освоения образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, утвержденном Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897;
- Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 31.03.2014 N 253 (ред. от 05.07.2017);
- технология: рабочие программы. 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю. Зеленская. – 5-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016 г.;
- ООП МАОУ «Средняя школа № 27»;
- положения о рабочей программе учебного предмета, курса МАОУ «Средняя школа № 27»;
- положения о внутришкольном мониторинге и системе оценки качества образования в МАОУ «Средняя школа № 27»;
- учебного плана МАОУ «Средняя школа № 27» на 2022-2023 учебный год.

Программа рассчитана на 68 часов (2 часов в неделю), в том числе входной и итоговый мониторинги – 2 ч.

Рабочая программа ориентирована на изучение технологии по УМК:

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).

Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).

Цели обучения предмету

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

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.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 6 классе, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

- Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- Владение 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.

Настоящая рабочая программа разработана в логике ФГОС ООО и предусматривает анализ собственной деятельности учителя для того, чтобы реализовать цели, обозначенные в стандартах, организовать их методическое сопровождение, обеспечить достижение новых образовательных результатов, измерить уровень сформированности образовательных результатов. Для оценки освоения школьниками планируемого содержания на уроках используются различные средства входящего, текущего и итогового контроля. Для текущего и итогового контроля используются такие формы, как самоконтроль, взаимоконтроль, контроль учителя, тестирование, самостоятельные, контрольные, творческие работы, зачеты, контрольно-измерительные материалы.

С 2016-2017 учебного года коллектив школы работает над **методической темой** «Профессионально-личностный рост педагога как одно из основных условий обеспечения качества образования». В рамках заявленной методической темы мною была выбрана **тема самообразования** «Реализация знаний, умений, навыков с учетом психолого-физиологических особенностей девочек». Преимущество использования современных технологий заключается в вовлечении каждого ученика в активный познавательный процесс, формировании навыков добывания знаний. При данном подходе отдаётся предпочтение творческому уроку, основная задача которого организовать продуктивную деятельность. Формирование технологической компетентности сводится не только к приобретению знаний умений и навыков, но обеспечивает их быстрое и эффективное приобретение, закрепление и использование в повседневной жизни для решения реальных проблемных ситуаций.

В конце года программой предусмотрены часы для защиты проектов.

Программа предусматривает работу с одарёнными детьми. Она направлена на эффективное выявление и развитие интеллектуально-творческого потенциала личности каждого ребенка и помощь особо одаренным детям, обучающимся в общеобразовательной школе. Работа с одаренными детьми предполагает следующие мероприятия:

- анализ мониторинговых, контрольных и самостоятельных работ. Выявление и учет мотивированных и одарённых учащихся по предмету;
- использование в практике элементов индивидуально-дифференцированного обучения, в том числе, индивидуальных и дифференцированных домашних заданий (что отражено в данной программе);
- проведение нестандартных форм уроков;
- дополнительные занятия с одаренными учащимися;
- подготовка к олимпиадам, интеллектуальным играм, дискуссии и участие в них;
- консультации по возникшим проблемам;
- взаимодействие с психолого-педагогической службой школы при необходимости;
- создание детских портфолио.

Программа предусматривает и работу со слабоуспевающими учениками по предмету:

- анализ мониторинговых и контрольных работ. Выявление и учет учащихся, не справившихся с работой по предмету;
- использование в практике элементов индивидуально-дифференцированного обучения, в том числе, индивидуальных и дифференцированных домашних заданий (что отражено в данной программе);
- организация методических консультаций с учениками по оказанию помощи в разъяснению слабо усвоенных тем;
- индивидуально-консультативная и разъяснительная работа с родителями слабоуспевающих учащихся;
- разъяснение тем, вызывающих затруднение, контроль за выполнением домашнего задания.
- тематический контроль по темам, вызвавшим затруднение.
- участие учеников в предметной неделе по технологии.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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:

- 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.

ОПИСАНИЕ МЕСТА ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный (образовательный) план на изучение технологии в 6 классе основной школы отводит 2 учебных часов в неделю в течение года обучения, всего 68 часов = 2 часа × 34 недели

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Изучение технологии способствует формированию у учащихся **личностных, метапредметных и предметных результатов** обучения, соответствующих требованиям федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Личностные результаты:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни,
- здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты:

Раздел «Кулинария»

Ученик 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.

Ученик 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 и поделочных материалов»

Ученик 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.

Ученик 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 «Технология ведения дома»

Ученик научится:

- выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.
- удалять пятна с одежды.
- ремонтировать и отделывать одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

- читать схемы электрических цепей определять составляющие их элементы;
- соблюдать правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов; правила оказания первой помощи при поражении электрическим током

Ученик получит возможность научиться

- самостоятельно производить выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.
- делать влажную уборку дома с применением современных и безопасных моющих средств.
- чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.
- производить их ремонт
- собирать простейшие электрические цепи;
- оказывать первую помощь при поражении электрическим током.

Раздел «Творческие проекты»

Ученик 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.

Ученик 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Кулинария

Физиология питания

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Изменение состава молока при нагревании. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий при-

готовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибков. Технология приготовления кефирной закваски и кефира. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Способы обработки творога для приготовления пасхи.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др. Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объёма приварке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. *Механическая обработка рыбы*. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Приготовление рыбной котлетной массы с помощью мясорубки. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. *Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря*. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки. Приемы выбивания котлетной массы, формирования из нее полуфабрикатов и их панирования. Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, белковой пасты «Океан» и др. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу

Сервировка стола к обеду. Этикет

Правила сервировки стола к ужину и обеду. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи горячих блюд. Правила этикета.

Приготовление обеда в походных условиях

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Заготовка продуктов

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение замораживание, копчение, вяление и др.). *Квашение капусты* Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной

капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. *Заколка огурцов и томатов* Механическая обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и травы, применяемые при засолке (укроп, чеснок, листья хрена, черной смородины, вишни, стручковый и душистый перец, петрушка, сельдерей, кориандр, базилик и др.). Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Краткие сведения о прядильных и ткацких машинах. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Отделка тканей в условиях ткацкого производства. Дефекты тканей. Свойства тканей (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях.

Элементы машиноведения

История швейной машины. Механизмы преобразования движения. Применение кулачковых кривошипно-шатунных и рычажных механизмов в машинах. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии > расширение дополнительными клиньями и др.). Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии и др.). Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.).

Технология изготовления поясных швейных изделий

Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-

тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Рукоделие. художественные ремесла

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, крахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку). Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов *Свободная роспись тканей.* Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок. *Вышивка бисером и блестками.* Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блесток. Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия. Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др. Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блестками и бисером

Технология ведения дома

Уход за одеждой и обувью

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатками, аппликацией. Чистка кожаной обуви. Влажная уборка дома.

Бытовые электроприборы

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии электроэнергии в быту.

Творческие проекты

Работа над проектом

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Содержание учебного материала	Кол-во часов
1	Кулинария	16
2	Создание изделий из текстильных материалов	38
3	Технология ведения дома	4
4	Творческие проекты	10

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ – 6 класс

№ уро-ка	Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Дата		Примечание
			План	Факт	
КУЛИНАРИЯ – 16 ч.					
Физиология питания – 2 ч. <i>Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов.</i>					
1.	Входной мониторинг. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека.	1			
2.	<i>Анализ входного мониторинга. Практическая работа:</i> Определение примерного количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.	1			
Блюда из молока и кисломолочных продуктов – 4 ч. <i>Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группе. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.</i>					
3.	Блюда из молока и молочных продуктов	1			
4.	<i>Практическая работа:</i> составить таблицу «Виды кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения».	1			
5.	Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления	1			
6.	<i>Практическая работа:</i> приготовление блюда из творога. Сырники со сметаной.	1			
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий – 2 ч. <i>Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями</i>					
7.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1			
8.	<i>Практическая работа:</i> приготовление гарнира из макаронных изделий.	1			
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря – 2 ч. <i>Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе.</i>					
9.	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	1			
10.	<i>Практическая работа:</i> разделка соленой рыбы.	1			
Сервировка стола к обеду. Этикет – 2 ч. <i>Обсуждение вариантов сервировки стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе. Выполнение проекта «Праздничный стол».</i>					
11.	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1			
12.	<i>Практическая работа:</i> сервировка праздничного стола.	1			
Приготовление обеда в походных условиях – 2 ч. <i>Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды. Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.</i>					
13.	Инструктаж по ТБ. Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	1			
14.	<i>Практическая работа:</i> расчет количества и стоимости продуктов	1			
Заготовка продуктов – 2 ч. <i>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты. Работа в группе.</i>					
15.	Квашение капусты.	1			
16.	<i>Практическая работа:</i> засолка огурцов.	1			

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 38 ч.

Элементы материаловедения – 2 ч.

Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований.

17.	Текстильные материалы из натуральных и химических волокон и их свойства,	1			
18.	<i>Практическая работа:</i> Выполнение простейших переплетений.	1			

Элементы машиноведения – 4 ч.

Поиск и презентация информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида шиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение безопасных приемов труда.

19.	История швейной машины. Назначение и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины	1			
20.	<i>Практическая работа:</i> использование регуляторов.	1			
21.	Выполнение швов на тканях с различными характеристиками. Чистка и смазка машины.	1			
22.	<i>Практическая работа:</i> подготовить швейную машину к работе, Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)	1			

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий – 8 ч.

Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.

23.	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок.	1			
24.	<i>Практическая работа:</i> выполнение эскиза проектного изделия.	1			
25.	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	1			
26.	<i>Практическая работа:</i> снятие мерок для построения чертежа поясного изделия	1			
27.	Построение чертежа основы поясного изделия	1			
28.	<i>Практическая работа:</i> построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину	1			
29.	Оформление выкройки. Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование.	1			
30.	<i>Практическая работа:</i> моделирование юбки выбранного фасона	1			

Технология изготовления поясных швейных изделий – 14 ч.

Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

31.	Подготовка ткани к раскрою	1			
32.	<i>Практическая работа:</i> раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	1			
33.	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	1			
34.	<i>Практическая работа:</i> прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	1			
35.	Обработка деталей кроя.	1			

36.	<i>Практическая работа:</i> скалывание и сметывание деталей кроя	1			
37.	Инструктаж по ТБ. Обработка боковых срезов швейного изделия.	1			
38.	<i>Практическая работа:</i> обработка боковых срезов швейного изделия	1			
39.	«Обработка нижнего среза швейного изделия»,	1			
40.	<i>Практическая работа:</i> обработка нижнего среза швейного изделия	1			
41.	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей	1			
42.	<i>Практическая работа:</i> подготовка к примерке и примерка изделия. Контроль и оценка качества изделия	1			
43.	Окончательная отделка изделия. Вшивание молнии.	1			
44.	<i>Практическая работа:</i> проведение примерки, исправление дефектов.	1			
Рукоделие. художественные ремесла – 10 ч.					
<i>Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья. с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Организация рабочего места. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блестки. Художественная вышивка блузки бисером и блестками. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе.</i>					
45.	Лоскутное шитье. Геометрический орнамент и композиция.	1			
46.	<i>Практическая работа:</i> выполнение эскиза в лоскутной технике	1			
47.	Изготовление шаблонов элементов орнамента.	1			
48.	<i>Практическая работа:</i> раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы	1			
49.	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье	1			
50.	<i>Практическая работа:</i> сборка полотна изделия	1			
51.	Соединение лоскутной основы с подкладкой»	1			
52.	<i>Практическая работа:</i> соединение лоскутной основы с подкладкой	1			
53.	Заключительный этап (оценка проделанной работы)	1			
54.	<i>Практическая работа:</i> декоративное оформление работы».	1			
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА – 4 ч.					
Уход за одеждой и обувью – 2 ч.					
<i>Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды.</i>					
55.	Уход за одеждой и обувью. Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	1			
56.	Инструктаж по ТБ. <i>Практическая работа:</i> выполнение ремонта накладной заплатой	1			
Бытовые электроприборы – 2 ч.					
<i>Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</i>					
57.	Бытовые электроприборы. Инструктаж по ТБ	1			
58.	<i>Практическая работа:</i> Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.	1			
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ – 10 ч.					
<i>Подбор и презентация проекта</i>					
59.	Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	1			
60.	<i>Практическая работа:</i> разработка эскиза изделия, подбор материалов.	1			

61.	<i>Практическая работа:</i> выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	1			
62.	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	1			
63.	<i>Практическая работа:</i> оформление документации проектного изделия.	1			
64.	<i>Практическая работа:</i> изготовление проектируемого изделия».	1			
65.	<i>Практическая работа:</i> изготовление проектируемого изделия».	1			
66.	Итоговый мониторинг	1			
67.	<i>Анализ итогового мониторинга.</i> Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	1			
68.	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	1			

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Основная литература:

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).

Дополнительная литература:

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).

3. Кожина О.А., Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. Методическое пособие к учебнику Технология. Обслуживающий труд – М.: Дрофа, 2013. – 126 с.

4. Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. (пособие для учителя).- М.: Школьная Пресса, 2016.

5. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПб.; Паритет, 2015

6. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы – М.: Экзамен, 2016. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)

7. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2016.

Печатные пособия

1. Таблицы по технологии для 6 класса.

Технические средства обучения

1. Компьютер.
2. Мультимедиа проектор.
3. Интерактивная доска
4. Принтер
5. Сканер