

Отдел образования Администрации Октябрьского района

МБОУ СОШ № 68

РАССМОТРЕНО

Методическим
объединением учителей
Руководитель ШМО

_____ Гринкевич Г.Г.

Протокол № 1 от
30.08.2022г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по УВР

_____ Чупрова О. А.

Протокол № 1 от
30.08.2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

_____ Верзакова Л. М.

Приказ №130 от
31.08.2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

для 6 класса основного общего образования
на 2022–2023 учебный год

Составитель: Гарбузова Н.П.
учитель технологии

п. Новоперсиановка 2022

Раздел1. Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основе:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (далее – ФГОС ООО), утвержденного приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» и от 31.12.2015 № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
3. Федеральный перечень учебных пособий, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2018-2019 учебный год.
4. Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
5. Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2012 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 и авторской программы: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
6. Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15; в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020 федерального учебно-методического объединения по общему образованию);
7. КОНЦЕПЦИЯ преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях РФ, реализующих основные общеобразовательные программы (утверждена 24 декабря 2018г. на коллегии Министерства просвещения Российской Федерации);

Цель программы:

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Задачами курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Раздел 2. Планируемые результаты учебного предмета «Технология» 6 класс.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение *личностных, метапредметных и предметных результатов*.

Личностными результатами обучения технологии учащихся основной школы являются:

- ♦ сформированность личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе;
- ♦ самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков;
- ♦ мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода;
- ♦ готовность к выбору индивидуальной траектории будущей образовательной и профессиональной деятельности, в соответствии с собственными интересами и возможностями, и потребностями общества;
- ♦ развитие теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления;
- ♦ развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности;
- ♦ толерантное осознание, готовность и способность вести диалог с другими людьми, находить общие цели для их достижений;
- ♦ проявление бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам, приобретение опыта природоохранной деятельности;
- ♦ формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры, воспитание патриота своей Родины.

Метапредметными результатами обучения технологии в основной школе являются:

- ♦ умение адекватно оценивать себя, свои способности; видеть связь между затраченными усилиями и достигнутыми результатами;
- ♦ умение самостоятельно определять способы решения учебных, творческих, исследовательских и социальных задач на основе заданных алгоритмов;
- ♦ формирование умений продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом, планировать и выполнять совместную коллективную работу, корректировать результаты совместной деятельности;
- ♦ владение навыками исследовательской и проектной деятельности, определение целей и задач, планирование деятельности, построение доказательств в отношении выдвинутых гипотез, моделирование технических объектов, разработка и изготовление творческих работ, формулирование выводов, представление и защита результатов исследования в заданном формате;
- ♦ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личную, общественно значимую и потребительскую стоимость;
- ♦ овладение нормами и правилами культуры труда на рабочем месте и правилами безопасности при выполнении различных технологических процессов.

Предметными результатами обучения технологии в основной школе являются:

В познавательной сфере:

- ♦ владение базовыми понятиями и терминологией, объяснять их с позиций явлений социальной действительности;
- ♦ опыт использования полученных знаний и умений при планировании и освоении технологических процессов при обработке конструкционных материалов;
- ♦ подбор материалов, инструментов, оснастки, оборудования в соответствии с технологической, технической и графической документацией;
- ♦ подбор естественных и искусственных материалов для практических и проектных работ;
- ♦ владение способами научной организации труда при выполнении лабораторных, практических, исследовательских и проектных работ;

♦ применение межпредметных и внутрипредметных связей в процессе разработки технологических процессов и проектно-исследовательских работ.

В ценностно-мотивационной сфере:

- ♦ умение ориентироваться в мире нравственных, социальных и эстетических ценностей, в будущем активного участника процессов модернизации различных сторон общественной жизни;
- ♦ уважение ценностей иных культур и мировоззрения;
- ♦ осознание своей роли в решении глобальных проблем современности;
- ♦ оценивание своих способностей и готовности к труду в конкретной предметной или предпринимательской деятельности;
- ♦ осознание ответственности за здоровый образ жизни, качество результатов труда, экономии материалов, сохранение экологии.

В трудовой сфере:

- ♦ знание моральных и правовых норм, относящихся к трудовой деятельности, готовность к их исполнению;
- ♦ понимание роли трудовой деятельности в развитии общества и личности;
- ♦ умение планировать процесс труда, технологический процесс с учетом характера объекта труда и применяемых технологий;
- ♦ выполнять подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- ♦ проектирование и составление графической документации, последовательности технологических операций с учетом разрабатываемого объекта труда или проекта;
- ♦ участие в проектной деятельности, владение приемами исследовательской деятельности;
- ♦ соблюдение культуры труда, трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасности работ, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- ♦ умение самостоятельно выполнять отбор информации с использованием различных источников информационных технологий, для презентации результатов практической и проектной деятельности;
- ♦ умение самостоятельно или с помощью справочной литературы выполнять контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В физиолого-психологической сфере:

- ♦ сочетание образного и логического мышления в процессе трудовой, проектной и исследовательской деятельности;
- ♦ развитие моторики, координации и точности движений рук при выполнении различных технологических операций, при работе с ручными и механизированными инструментами, механизмами и станками.

В эстетической сфере:

- ♦ умение эстетически и рационально оснастить рабочее место, с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- ♦ умение проектировать разрабатываемое изделие или проект, с учетом требований дизайна, эргономики и эстетики;
- ♦ разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда.

В коммуникативной сфере:

- ♦ знания о конструктивном взаимодействии людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;
- ♦ умение использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной и социальной информации;
- ♦ умение работать в коллективе при выполнении практических и проектных работ, с учетом общности интересов и возможностей всех участников трудового коллектива;
- ♦ умение публично отстаивать свою точку зрения, выполнять презентацию и защиту проекта изделия, продукта труда или услуги.

Раздел 3. Содержание учебного предмета «Технология» 6 класс.

Вводное занятие

Основные теоретические сведения.

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Интерьер жилого дома

Основные 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.**

Комнатные растения в интерьере квартиры

Основные теоретические сведения.

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений 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, декоративно цветущие 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.

Кулинария

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные 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.

Блюда из мяса

Основные 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.

Блюда из птицы

Основные 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.

Заправочные супы

Основные 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.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Основные 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.

Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения

Основные 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.

Элементы машиноведения

Основные 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.

Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Конструирование и моделирование рабочей одежды

Основные 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).

Основные 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

Технология изготовления рабочей одежды

Основные теоретические сведения

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с 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: при соединении мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). 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 застежкой 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.

Художественные ремесла

Вязание крючком

Основные 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.

Вязание спицами

Основные 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.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Основные 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.

Раздел Тематическое планирование учебного предмета «Технология» 6 класс.

Тема, раздел курса, примерное количество часов.	Основное содержание.	Основные виды деятельности обучающихся.	Содержание воспитательного потенциала на уроке.
Введение. Интерьер жилого дома. 7 часов	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. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания	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 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. Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. 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	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.

	комнатных растений. Профессия садовник Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома».	
Кулинария 16 часов	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. 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.	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. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные 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. Определять качество мяса	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.

	Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам 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 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 Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. . Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам 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 информацию о блюдах из птицы Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах 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 Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда». Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда».	
Создание изделий из текстильных материалов. 27 часов	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон 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 Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокну составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон Снимать мерки с фигуры человека и записывать 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 Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы	Развитие критического мышления обучающихся при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.

	и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины 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. 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 (и 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.	моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкроенных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машинку работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	
--	--	--	--

	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 Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. 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; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик	
--	---	---	--

		Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда». Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда». Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда».	
Художественные ремёсла. 17 часов	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для	Развитие критического мышления обучающихся

	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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. 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. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Выполнять проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком и спицами». Выполнять проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком и спицами».	при обращении к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; формирование умения вести конструктивный диалог, работать в паре и команде, воспитание познавательной деятельности учащихся.
Всего 68 часов.			

Раздел 5. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела программы, тема урока	Кол-во часов	Дата проведения
I	Введение. Интерьер жилого дома.	7	
1	Планировка жилого дома	1	01.09.2021
2	Интерьер жилого дома	1	03.09
3	Комнатные растения в интерьере квартиры	1	08.09
4	Разновидности комнатных растений	1	10.09
5	Технология выращивания комнатных растений	1	15.09
6	Перевалка (пересадка) комнатных растений	1	17.09
7	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	1	22.09
II	Кулинария	17	
8	Технология первичной обработки рыбы	1	24.09
9	Определение свежести рыбы	1	29.09
10	Технология приготовления блюд из рыбы	1	01.10
11	Определение качества термической обработки рыбных блюд	1	06.10
12	Нерыбные продукты моря и технология приготовления из них	1	08.10
13	Приготовление блюд из морепродуктов	1	13.10
14	Технология первичной обработки из мяса	1	15.10
15	Определение доброкачественного мяса и мясных продуктов	1	20.10
16	Технология приготовления блюд из мяса	1	22.10
17	Определение качества мясных блюд	1	27.10
18	Технология приготовления блюд из птицы	1	10.11
19	Приготовление блюд из птицы	1	12.11
20	Технология приготовления первичных блюд	1	17.11
21	Приготовление заправочного супа	1	19.11
22	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1	24.11
23	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1	26.11

24	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1	01.12
III	Создание изделий из текстильных материалов	27	
25	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1	03.12
26	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	1	08.12
27	Снятие мерок и построение чертежей швейного изделия	1	10.12
28	Моделирование плечевой одежды	1	15.12
29	Подготовка выкройки к раскрою	1	17.12
30	Раскрой плечевой одежды	1	22.12
31	Раскрой швейного изделия	1	24.12
32	Технология дублирования деталей	1	12.01.2022
33	Ручные работы	1	14.01
34	Изготовление образцов ручных швов	1	19.01
35	Работа на швейной машине	1	21.01
36	Устранение дефектов машинной строчки	1	26.01
37	Приспособления к швейной машине	1	28.01
38	Виды машинных операций	1	02.02
39	Технология обработки мелких деталей	1	04.02
40	Обработка мелких деталей	1	09.02
41	Подготовка и проведение примерки изделия	1	11.02
42	Технология обработки срезов и плечевых швов, нижних срезов рукавов	1	16.02
43	Обработка срезов	1	18.02
44	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1	25.02
45	Обработка горловины	1	02.03
46	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой	1	04.03
47	Обработка боковых срезов и отрезного изделия	1	09.03
48	Технология обработки нижнего среза изделия.	1	11.03
49	Обработка изделия	1	16.03

50	Окончательная отделка изделия.	1	18.03
51	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	1	23.03
IV	Художественные ремёсла	17	
52	Материалы и инструменты для вязания	1	25.03
53	Основные виды петель при вязании крючком	1	06.04
54	Вязание полотна	1	08.04
55	Образцы вывязывания полотна	1	13.04
56	Вязание по кругу	1	15.04
57	Вязание квадрата	1	20.04
58	Вязание шестиугольника	1	22.04
59	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1	27.04
60	Кромочные петли	1	29.04
61	Лицевые петли	1	04.05
62	Изнаночные петли	1	06.05
63	Вязание цветных узоров	1	11.05
64	. Создание с помощью компьютера схем для вязания.	1	13.05
65	«Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1	18.05
66	Чехол для телефона	1	20.05
67	Ажурные салфетки	2	25.05
68	Защита творческого проекта	1	27.05
ИТОГО 68 часов			

Лист корректировки рабочей программы по учебному предмету «Технология» 6 класса.

Согласно учебному плану основного общего образования МБОУ СОШ № 68 и годовому календарному учебному графику на 2021-2022 учебный год рабочая программа по учебному предмету «Технология» в 6 классе рассчитана на 70 часов из расчёта 2 часа в неделю.

В соответствии с расписанием учебных занятий на 2021-2022 учебный год и производственным календарём на 2021-2022 год, скорректировать общее количество часов в сторону уменьшения на 2 часа

Раздел 6. Учебно-методическое обеспечение.

1. Технология. Программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2013.

Учебник и рабочая тетрадь

2. Технология. Технологии ведения дома: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф, 2012.

3. Технология. Технологии ведения дома: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-граф, 2013.

Методическое обеспечение

4. Технология. Технологии ведения дома: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2013.

5. Сеница Н.В. Технологии ведения дома (обслуживающий труд): 5-7 классы: методическое пособие / Н.В. Сеница; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012.

6. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005.

7. Технология. 5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко. В 2 ч. Часть I, II / Сост. О.И. Макридина — Учитель - АСТ, 2004.—112 с.

8. Технология 5 класс: поурочные планы по учебнику Крупской В.Ю., Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., Симоненко В.Д. (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие)/авт.-сост. Г.П. Попова. – Волгоград: Учитель, 2007. – 319с.

9. Технология 5 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 5 класс» В. Д. Симоненко. Части 1,2. Составитель Н. Б. Голондарева – Волгоград: Учитель – АСТ, 2003.

10. Технология. 5 класс: Поурочные планы по учебнику Ю. В. Крупской, Н. И. Лебедевой, Л. В. Литиковой, В. Д. Симоненко (материаловедение, лоскутная техника, вышивка, кулинария, интерьер) / Авт. Сост. И.В. Бобунова – Волгоград: Учитель, 2004.

11. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). — М.: 5 за знания, 2006.

12. Технология. 5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко/авт.-составитель О.В. Павлова - Волгоград: Учитель, 2008

Цифровые образовательные ресурсы.

http://pulset.ru/toy/find14_a1.php?id=33520 сайт Троицкая швейная фабрика

<http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства

<http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки

<http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки

http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/ <http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие

<http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта

http://rodonews.ru/news_1282664628.html http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Кул ьтура дома

http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»

<http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»

Рассмотрено Протокол заседания методического объединения учителей гуманитарного цикла МБОУ СОШ № 68 от 27 августа 2021г. Руководитель ШМО _____ Г.Г.Гринкевич.	Согласовано Заместитель директора по УВР МБОУ СОШ № 68 от 30 августа 2021г. _____ О.А.Чупрова.
---	---