

Муниципальное общеобразовательное казённое учреждение
Чалганская основная общеобразовательная школа

Рассмотрено
На МС школы
Протокол № 1
От «30» 08 2019 г.
Руководитель МС
И.А Тетюхина


Утверждаю
Директор МОКУ
Чалганской ООШ
Приказ № 25-09
от «02» 09 2019 г.
Т.А Кузнецова


Рабочая программа технологии для 6 класса на 2019/2020 учебный год

УМК «Школа России», ФГОС



Составитель: учитель начальных классов
Тетюхина Ирина Андреевна
Квалификация: соответствие занимаемой
должности
Педагогический стаж: 23 года

С.Чалганы
2019

РАЗДЕЛ I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 6 класса составлена в соответствии с правовыми и нормативными документами:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ);
- Федеральный Закон от 01.12.2007 г. № 309 (ред. от 23.07.2013 г.) «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения и структуры Государственного образовательного стандарта»;
- Приказ Минобрнауки России от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28.12.2018 г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Программа «Технология» 5-8 классы. Авторы программы А.Т.Тищенко, Н.В. Синица. Москва «Вентана-Граф», 2016 год
- Основная общеобразовательная программа ООО МОКУ Чалганской ООШ
- Учебный план МОКУ Чалганской ООШ

Образовательная область "Технология" - составная часть содержания среднего образования, обеспечивающая учащимся необходимый круг технико-технологических понятий, знаний и умений для полноценного самоопределения и адаптации к современным условиям.

Основным предназначением образовательной области «Технология» является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Выполняя своё предназначение, образовательная область «Технология» вносит существенный вклад в становление целостной личности, гармонично сочетающей в себе потребность к физическому и умственному труду, постоянному самообразованию и самосовершенствованию.

Предмет «Технология» позволяет синтезировать познавательную и предметно-преобразовательную деятельность.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

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

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами пользования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;

- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- 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 на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимися направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют основные **задачи в преподавании технологии:**

- -приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их решения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- -умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- -способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками, критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- -умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения. Разрешать конфликты;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

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

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

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.

Общая характеристика учебного предмета

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

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

Содержание учебного предмета «Технология»

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет четыре мини-проекта, по разделам программы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», представляет проект в виде портфолио и электронной презентации. Под проектом понимается творческая, завершённая работа, соответствующая возрастным возможностям обучающихся. Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

В каждый раздел программы включены вопросы экологического и эстетического воспитания, знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Место предмета в учебном плане.

В федеральном базисном учебном плане на изучение данного предмета отводится 2 часа в неделю, всего 68 часов. По учебному плану МОКУ Чалганской ООШ отводится 2 часа в неделю, 68 часов (34 учебные недели).

Программа обеспечена следующим **учебно-методическим комплектом**:

- Программа «Технология» 5-8 классы. Авторы программы А.Т.Тищенко, Н.В. Синеца. Москва «Вентана-Граф», 2016 год
- Учебник: «Технология. Ведение дома» класс. учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Авторы Н.В.Синеца, В.Д. Симоненко. Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Москва, «Вентана-Граф», 2017 год.

УМК допущен Министерством образования РФ и соответствует федеральному компоненту государственных образовательных стандартов основного общего образования

Уровень изучения данного предмета: общее развивающее обучение (базовый уровень)

РАЗДЕЛ II. Планируемые результаты освоения программы.

Программа обеспечивает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

обязательный минимум содержания	максимальный объем содержания учебного курса
Личностные УУД	
Обучающиеся научатся: • проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; • выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; • развивать трудолюбие и ответственности за качество своей деятельности; • реализовывать творческий потенциал в духовной и предметно-продуктивной деятельности; • нравственно-эстетическая ориентация; • бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам; • рационально вести домашнее хозяйство;	Обучающиеся получают возможность научиться: гражданской идентичности (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры); овладению установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; проводить самооценку умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; осознавать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; проявлению технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.
Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются: -алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; -комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; -проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; -самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий; -приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; -выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; -использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость; -согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;	

- объективное оценивание вклада своей познавательной –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- -соблюдение норм и правил безопасности познавательной –трудовой деятельности и созидательного труда

Обучающиеся научатся: -алгоритмично планировать процесс познавательной-трудовой деятельности; - самостоятельно организовывать учебную деятельность (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия) и выполнять различные творческие работы; - общеучебным и логическим действиям (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотезы и её обоснование); - исследовательским и проектным действиям; - выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных; - выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач; - формулировать определения и понятия; - приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы; - отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности; - соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; - соблюдать нормы и правила безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.	Обучающиеся получают возможность научиться: - <i>работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;</i> - <i>владеть речью;</i> -<i>определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;</i> - <i>оценивать свою познавательную-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;</i> - <i>диагностировать результаты познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.</i>
---	--

Познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательной-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
 - комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
 - самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
 - виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; • выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; • диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; • осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; • выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач; • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; • соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;
умения работать с информацией;
<i>с помощью учителя</i> искать и отбирать необходимую для решения учебной задачи информацию в учебнике (текст, иллюстрация, схема, чертеж, инструкционная карта), энциклопедиях, справочниках, сети Интернет; открывать новые знания, осваивать новые умения в процессе наблюдений, рассуждений и обсуждений материалов учебника, выполнения пробных поисковых упражнений; преобразовывать информацию: <i>представлять информацию</i> в виде текста, таблицы, схемы (в информационных проектах).
Использование информационных технологий (практика работы на компьютере)
Знать назначение ПК, его возможности в учебном процессе.
Регулятивные УУД:
целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; • самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция; • диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; • обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
Коммуникативные УУД:
приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; • согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
умения участвовать в совместной деятельности
овладение умением вести диалог, распределять функции и роли в процессе выполнения коллективной творческой работы понимать и принимать цель совместной деятельности, обсуждать и согласовывать способы достижения общего результата; распределять роли в совместной деятельности, проявлять готовность руководить и выполнять поручения; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих, свой вклад в общее дело; проявлять готовность конструктивно и толерантно разрешать конфликты
Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

Предметные результаты:	
Обучающиеся научатся: - искать и рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда; - разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, бытовыми электроприборами; - соблюдать санитарно-гигиенические требования к кухне, посуде, оборудованию кухни; - работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку; - определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны; - наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка); - выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в заутюжку, стачной в разутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом; - читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; - выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия; - подбирать и подготавливать (по цвету, рисунку, фактуре) материалы и инструменты, применяемые для работы в технике лоскутного шитья, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали изделия лоскутного шитья между собой, использовать прокладочные материалы; - проектировать последовательность операций.	Обучающиеся получают возможность научиться: - классифицировать виды и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства; - рассчитывать себестоимость продукта труда.
Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются: <u>В познавательной сфере:</u> -рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;	

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процесса для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Учащиеся научатся: выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования; читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием; осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам; распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы; выполнять разметку заготовок; изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом; осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали); выполнять отделку изделий, использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; определять назначение и особенности различных швейных изделий; различать основные стили в одежде и современные направления моды; различать виды традиционных народных промыслов; выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; подготавливать швейную машину к работе; выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку; выполнять художественное оформление швейных изделий	Учащийся получит возможность определять способы графического отображения объектов труда; выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки; разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; выполнять несложное моделирование швейных изделий; планировать (разрабатывать) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов; проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования; разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования; разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели; оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
--	--

Технологии обработки пищевых продуктов

<i>Учащиеся научатся:</i> ▪ составлять рацион питания подростка; ▪ обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их	<i>Учащийся получит возможность научиться:</i> ▪ исследовать продукты питания лабораторным способом; ▪ оптимизировать время и энергетические затраты при пригото-
--	--

евую ценность; ■ реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов; ■ использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов; ■ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; ■ определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; ■ составлять меню; ■ выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; ■ соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты; ■ оказывать первую помощь при порезах, ожогах пищевых продуктах.	и различных блюд; ■ осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом питательной ценности и принципов здорового питания; ■ составлять индивидуальный режим питания; ■ осуществлять приготовление блюд национальной кухни; сервировать стол, эстетически оформлять блюда
Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности	
Учащийся 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.	Учащийся получит возможность научиться: ■ выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; ■ модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и исходя из их характеристик разрабатывать технологию на основе базовой технологии; ■ технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции технологической карты; ■ оценивать коммерческий потенциал продукта и (или) технологии

РАЗДЕЛ III. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Разделы и темы программы	Количество часов	
	авторская программа	рабочая програма
Технологии домашнего хозяйства	3	3
Интерьер жилого дома	1	1
Комнатные растения в интерьере	2	2
Кулинария	14	14
Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря	4	4
Блюда из мяса	4	4
Блюда из птицы	2	2
Заправочные супы	2	2
Приготовление обеда	2	2
Создание изделий из текстильных материалов	22	22
Свойства текстильных материалов	2	4
Конструирование швейных изделий	4	4
Моделирование швейных изделий	2	2
Швейная машина	2	2
Технология изготовления швейных изделий	10	10
Художественные ремесла	8	8
Вязание крючком	4	4
Вязание спицами	4	4
Технологии творческой и опытнической деятельности	21	21
Этапы творческого проекта		1
<i>Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»</i>		4
<i>Творческий проект по разделу «Кулинария»</i>		4
<i>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материлов»</i>		6
<i>Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»</i>		6
ВСЕГО:	68	68

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» реализуется сквозными темами в разделах: «Технологии домашнего хозяйства», «Художественные ремёсла», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария».

**РАЗДЕЛ IV. Содержание учебного предмета.
Основные виды учебной деятельности**

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	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	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.
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	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
Раздел «Кулинария» (14 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч)	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	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 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
Тема «Блюда из мяса» (4 ч)	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	Определять качество мяса 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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Блюда из птицы» (2 ч)	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	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
Тема «Заправочные супы» (2 ч)	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	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	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
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	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. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)	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	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
Тема «Моделирование швейных изделий»	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пугови-	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с за-

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
(2 ч)	цах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	стёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
Тема «Швейная машина» (2 ч)	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 и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	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. 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
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч)	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. Основ-	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	ные 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. 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	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. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Вязание крючком» (4 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязанные 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
Тема «Вязание спицами» (4 ч)	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	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

Формы организации учебного процесса и их сочетание.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Индивидуальные, групповые, работа в парах, коллективная, индивидуально-групповые, фронтальные.

6. Формы текущего контроля знаний, умений, навыков, промежуточной и итоговой аттестации учащихся.

Текущий, самостоятельная практическая работа, самоконтроль, взаимоконтроль, наблюдение, контроль выполнения упражнений и практической работы, ответы на вопросы. Формами контроля на уроке являются устный опрос, творческие и практические работы.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта.

**Календарно-тематическое планирование
6 класс**

№	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Основные элементы содержания	Планируемые результаты обучения	Домашнее задание	Дата	
							План	Факт
1	Вводный урок. Первичный инструктаж на рабочем месте.	1	Изучение нового материала. Беседа	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса и правилах выполнения проекта	Выучить правила ТБ	05,09	
Раздел «Оформление интерьера» (3ч)								
2	Интерьер жилого дома	1	Комбинированный	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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	Уметь: - 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. Знать: - виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.	§ 1,2 Задание №1, п.3 в рабочей тетради	05,09	

3-4	Комнатные растения в интерьере	2	Комбинированный Практическая работа	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Уметь: -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.	§ 3-5	12,09 12,09		
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)									
5-6	Проектная и исследовательская деятельность в 6 классе Этапы выполнения проекта: (поисковый, технологический, аналитический)	2	Изучение нового, лекция	Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу; -аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -подбирать все необходимое для выполнения идеи;		19,09 19,09		
7-8	Исследовательская и созидательная деятельность Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	2	Комбинированный	Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	-конструировать и моделировать; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее		26,09 26,09		
Раздел «Кулинария» (14 ч)									
9-10	Блюда из рыбы. Знакомство с профессией повар	2	Комбинированный	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке ры-	Знать: – о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; – признаки свежести рыбы; – технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы	§ 6,7	03,10 03,10		
11-12	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	Практическая работа				10,10 10,10		

				бы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд				
13 - 14	Питательная ценность блюд из мяса	2	Комбинированный	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	Знать: -способы тепловой кулинарной обработки мяса; - безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями. Уметь: -определять качество мяса 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; - 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	§8 Задание №8, п.3 в	17,10 17,10	
15 - 16	Блюда из мяса П,Р Составление меню и расчет калорий		Практическая работа			§10	24,10 24,10	

17 - 18	Блюда из птицы	2	Комбини- рованный Практиче- ская рабо- та	Виды домашней и сельскохозяй- ственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе- ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Спо- собы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, при- меняемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Тех- нология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	Уметь: -определять качество птицы органолеп- тическими методами. -планировать последовательность техно- логических операций. -осуществлять механическую кулинар- ную обработку птицы. - готовить блюда из птицы. - проводить дегустацию блюд из птицы. -находить и представлять информацию о блюдах из птицы Знать: - безопасные приёмы работы с оборудо- ванием, инструментами и приспособле- ниями.	§11	07,11 07,11	
19 - 20	Заправочные супы	2	Комбини- рованный Практиче- ская рабо- та	Значение супов в рационе пита- ния. Технология приготовления бульонов, используемых при при- готовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Техно- логия приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучны- ми изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Уметь: -определять качество продуктов для при- готовления супа; -готовить бульон; -готовить и оформлять заправочный суп; -выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов; -читать технологическую документацию; -осуществлять органолептическую оцен- ку готовых блюд; -овладеть навыками деловых, уважи- тельных, культурных отношений со все- ми членами бригады (группы); -находить и представлять информацию о различных супах Знать: - безопасные приёмы труда при работе с	§12 Задание №12, п.2 в	14,11 14,11	

					горячей жидкостью			
21 - 22	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	Комбини- рованный Практиче- ская рабо- та	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. По- дача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Уметь: - составлять меню обеда. - выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	§13 Задание №13, п.2,3 в рабочей тетради	21,11 21,11	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)								
23 24 25 26	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	4	Комби- нирован- ный	Этапы выполнения проекта: поиско- вый (подготовительный), техно- логический, заключительный (ана- литический). Определение затрат на изготовление проектного изде- лия. Испытания проектных изде- лий. Подготовка презентации, по- яснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу, аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее		28,11 28,11 05,12 05,12	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)								
27 - 28	Свойства текстильных мате- риалов	2	Комбини- рован- ный. Лабора- торная работа	Классификация текстильных хими- ческих волокон. Способы их полу- чения. Виды и свойства искус- ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из хи- мических волокон	Уметь: -составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон - исследовать свойства текстильных ма- териалов из химических волокон. - подбирать ткань по волокнистому со- ставу для различных швейных изделий. - находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон - оформлять результаты исследований.	§14 За- дание №14, п.2,3 в рабочей тетради	12,12 12,12	

29 30	Конструирование швейных изделий. Понятие о плечевой группе изделий.	2	Комбинированный.	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	Уметь: -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	§15	19,12 19,12	
31 32	Конструирование швейных изделий п/р «снятие мерок.»	2	Практическая работа			§16	26,12 26,12	
33 - 34	Моделирование швейных изделий	2	Комбинированный. Практическая работа	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	Уметь: -выполнять эскиз проектного изделия. - моделировать проектное швейное изделие. - изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. - готовить выкройку проектного изделия к раскрою Знать: - приёмы моделирования формы выреза горловины. - приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. - приёмы моделирования отрезной плечевой одежды.		09,01 09,01	
35 - 36	Швейная машина. Машинные швы	2	Комбинированный. Практическая работа	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 и правила использования регулятора натяжения верхней	Знать: - устройство машинной иглы; - устройство регулятора натяжения верхней нитки; - безопасные приёмы работы на швейной машине Уметь: - выполнять замену машинной иглы; – определять вид дефекта строчки по её		16,01 16,01	

				нити. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины Устройство иглы швейной машины. Дефекты машинной строчки	виду; -подготавливать швейную машину к работе; - выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки			
37 - 38	Раскрой плечевой одежды	2	Комбинированный. Практическая работа	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. Правила безопасной работы утюгом.	Уметь: - 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.		23,01 23,01	
39 - 40	Ручные работы	2	Комбинированный. Практическая работа	Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах.	Уметь: -выполнять перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; -выполнять «примётывание», «вымётывание» Знать: - правила ТБ		30,01 30,1	
41 - 42	Подготовка и проведение примерки изделия	2	Комбинированный. Практическая работа	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	Уметь: -выполнять подготовку проектного изделия к примерке; -проводить примерку проектного изделия; -устранять дефекты после примерки.		06,02 06,02	
43	Технология обра-	2	Комбини-	Технология обработки среднего	Уметь:		13,02	

- 44	ботки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов		рованный. Практическая работа	шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов.	-обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; - осуществлять самоконтроль и анализировать ошибки; Знать: - правила ТБ		13,02	
45 - 46	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	2	Практическая работа	Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Технология обработки застёжки подбортом.	Знать: -правила ТБ и ВТО Уметь: -правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой		20,02 20,02	
47 - 48	Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия. Окончательная отделка изделия	2	Комбинированный. Практическая работа	Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	Уметь: -выполнять обработку швов; - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки		27,02 27,02	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)								
49 50 51 52 53 54	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	6	Комбинированный	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу; -аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -конструировать и моделировать; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее		06,03 06,03 13,03 13,03 20,03 20,03	
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)								

55 56	Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	Знать: - материалы и инструменты для вязания Уметь: -подбирать крючок и нитки для вязания; - зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия; -находить и представлять информацию об истории вязания		03,04 03,04	
57 58	Вязание полотна. Вязание по кругу	2	Практическая работа	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	Уметь: -читать схемы; -вязать образцы крючком.		10,04 10,04	
59 60	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	Комбинированный. Практическая работа	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.	Уметь: - подбирать спицы и нитки для вязания; - вязать образцы спицами; - находить и представлять информацию о народных художественных промыслах		17,04 17,04	
61 62	Вязание цветных узоров.	2	Комбинированный. Практическая работа	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Уметь: -вязать образцы цветных узоров; - создавать схемы для вязания с помощью ПК		24,04 24,04	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)								

63	Творческий проект: «Вяжем аксессуары крючком и спица- ми»	6	Комби- нирован- ный	Составные части годового творче- ского проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта. Опре- деление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной запис- ки и доклада для защиты творче- ского проекта	Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу; -аргументированно защищать свой вы- бор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее		08,05	
64							08,05	
65							15,05	
66							15,05	
67							22,05	
68							22,05	

РАЗДЕЛ VI УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Учебники и учебные пособия, используемые в учебном процессе, соответствуют федеральному перечню учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе.

Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения

Основная литература

- Технология: программа 5-8 классы/ А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2016.

Учебники

- «Технология» 6 класс (универсальная линия). Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко..Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Москва, «Вентана-Граф», 2017 год.

Дополнительная литература

- Н.Б.Голондарева «Технология» 6 класс. Поурочные планы. Волгоград, «Учитель», 2012 год
- К.Л.Дерендяев «Поурочные разработки по технологии» 6 класс. Москва. «ВА-КО» 2011 год.
- С.Э.Маркуцкая «Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы». Рекомендовано Российской Академией образования. Москва, издательство «Экзамен», 2009 год.
- «Технология» 5-8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий / авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: издательство «Учитель», 2010 год.
- «Технология» 5-11 классы. Предметные недели в школе / авт.-сост. И.Н Володина, В.Ю.Суслина. – Волгоград: издательство «Учитель», 2010 год
- М.Б.Павлова, Питт Дж., М.И.Гуревич, И.А.Сасова «Метод проектов в технологическом образовании школьников»: пособие для учителя/ Под ред. И.А.Сасовой. – Москва. Издательство «Вентана-Граф», 2008 год.
- Еременко Т.И. «Иголка-волшебница»: книга для учащихся 5-8 классов. – Москва. Издательство «Просвещение», 2010 год.
- Соколовская М.М. «Знакомьтесь с макраме»: книга для учащихся 5-8 классов. Москва. Издательство «Просвещение», 2010 год.
- «Украшения из фруктов и овощей». Под редакцией Т.Я.Деревянко. Москва. Издательство «АСТ _ ПРЕСС КНИГА», 2010 год.
- «Школа и производство» - научно- методический журнал. – Москва. Издательство «Школа – пресс», 2008-2012 год.

Электронные пособия:

- «Дом и интерьер». Москва. Издательство «Союз-Пресс», 2008 год.
- «1000 самых важных секретов. Новейшая энциклопедия для девочек». Москва. Литературное агентство «Научная книга», 2007 год.
- «Энциклопедия современной хозяйки». Компания «Одиссей», 2007 год.
- «3000 причесок». ЗАО «Новый диск», 2008 год.
- «Едим дома круглый год». ЗАО «Новый диск», 2008 год.

- «Школа ремонта». ОАО «Айденс», 2005 год.
- «Как начать свое дело» (Библиотека предпринимателя). ООО «Диполь», 2005 год.
- «Вязание на спицах Уроки рукоделия». ЗАО «Новый диск», 2008 год.

Технические средства обучения:

1. *Классная доска*
2. *Мультимедийный проектор*
3. *Экспозиционный экран*
4. *Компьютер*

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование

1. Простейшие инструменты и приспособления для ручной обработки материалов и решения конструкторско-технологических задач: ножницы школьные со скруглёнными концами, канцелярский нож с выдвижным лезвием, линейка обычная, линейка с бортиком (для работ с ножом), угольник, простой и цветные карандаши, циркуль, шило, иглы в игольнице, дощечка для выполнения работ с ножом и с шилом, дощечка для лепки, кисти для работы с клеем, подставка для кистей, коробочки для мелочи;
2. Материалы для изготовления изделий, предусмотренные программным содержанием: бумага (писчая, альбомная, цветная для аппликаций и оригами, крепированная), картон (обычный, гофрированный, цветной) ткань, текстильные материалы (нити, пряжа и пр.), пластилин (или глина, пластика, солёное тесто), калька, природные и утилизированные материалы, клей ПВА; мучной клейстер, наборы «Конструктор» .
3. Набор демонстрационных материалов, коллекций.
4. Изобразительные наглядные пособия (рисунки, фото, схематические рисунки, схемы, таблицы: «Виды швов», «Правила техники безопасности на уроках технологии», «Чертеж, виды разметки» и др.).