

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 4**

**Рассмотрено**

на заседании МО учителей  
предметов естественно-математического цикла

Протокол № 1 от «28» 08 2014 г.

Руководитель МО

Пояркова /О.С. Пояркова/

**Согласовано**

Председатель методического совета

Гашнева /И.В. Гашнева/

«29» 08 2014 г.

**Утверждено к исполнению**

Директор

Скопцова Л.А. Скопцова

Приказ от «1» 09 2014 г.

№ 290-09

М.П.



**Рабочая программа**

**учебного курса «Технология» в 6А, 6Б классах**

**Программа разработана на основе «Примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 класс» (М.: Просвещение, 2011) программы «Технология» для учащихся 5-8 классов (А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М: Вентана - Граф, 2013)**

**Составитель:**

**Белякова Ольга Александровна  
учитель технологии**

г.о. Гольятти,  
2014

## Учебно–методический комплекс

Класс	Предмет	Программа	Учебник	Дидактический материал
6А 6Б	Технология, 68 ч.	Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица.-М.: Вентана-Граф, 2013	1. Тищенко АТ. Технология. Индустриальные технологии: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. – М: Вентана-Граф, 2014 2. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М: Вентана-Граф, 2014	1. Тищенко, А. Т. Технология. 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся образовательных учреждений / А. Т. Тищенко, Н. А. Буглаева ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана- Граф, 2012.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе «Примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 класс» (М.: Просвещение, 2010), программы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница «Технология. 5-8 класс» (М.: Вентана - Граф, 2013), базисного учебного плана МБУ СОШ № 4.

«Примерная программа по учебным предметам. Технология 5-9 класс» (М.: Просвещение, 2011) предполагает составление на её основе рабочих программ непосредственно педагогами образовательных учреждений общего образования. При этом авторы программ могут по-своему структурировать учебный материал, дополнять его новыми сюжетными линиями, перераспределять часы для изучения отдельных разделов и тем в соответствии с имеющимися социально-экономическими условиями, национальными традициями, учебно-материальной базой образовательного учреждения, с учётом интересов, потребностей и индивидуальных способностей обучающихся.

Согласно авторской программе А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница «Технология. 5-8 класс» (М.: Вентана - Граф, 2013) выбор направления обучения школьников не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

Изучение курса технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей и задач**:

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- 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;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентации.

### Содержание деятельности по предмету

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом основного общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Программа предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространенные технологии современного производства.

### **Общая характеристика предмета**

Рабочая программа по направлению «Технология ведения дома» составлена в соответствии с имеющейся учебно-материальной базой учреждения, с учетом интересов, потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся, наличия методического и дидактического материала.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и практические работы. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технология ведения дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». В конце учебного года учащиеся выполняют комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» изучается в рамках раздела «Технология домашнего хозяйства».

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, в т.ч. сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов тестовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможности выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации и т.д.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

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

С учетом имеющейся материально-технической базы в данной рабочей программе раздел «Художественные ремесла» увеличен на 4 часа за счет раздела «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнение практических работ по разделам «Кулинария» и «Создание

изделий из текстильных материалов»» предусмотрено в качестве домашнего задания. Выполнение урочных практических работ направлено на использование информационных и коммуникационных технологий.

### **Требования к результатам освоения выпускниками программы по предмету**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### ***Личностные результаты:***

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

#### ***Метапредметные результаты:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-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; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

***Предметные результаты:***

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентации в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
  - овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
  - формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

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

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; 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;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## Содержание тем учебного предмета

### **Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства**

#### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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

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

#### **Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»**

*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: декоративно-лиственные, декоративно-цветущие комнатные, декоративно-цветущие 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, aeropоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

### **Раздел 2. Кулинария**

#### **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.



Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

## **Тема 2. Блюда из мяса**

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

## **Тема 3. Блюда из птицы**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

## **Тема 4. Заправочные супы**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

## **Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

*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.

## **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей.

Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека.

Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина**

*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.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

*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 застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

#### **Раздел 4. Художественные ремесла**

##### **Тема 4. Вязание крючком**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

##### **Тема 5. Вязание спицами**

*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.

#### **Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности**

##### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*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.

#### **Место предмета в учебном плане**

В 6 классе – 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю. Из них проверочные работы: контрольные работы – 1; практические работы – 17.

### Распределение учебных часов по разделам программы

№	Раздел	Количество часов
1.	Вводные занятия	2
2.	Технологии домашнего хозяйства	3
3.	Кулинария	14
4.	Создание изделий из текстильных материалов	16
5.	Художественные ремесла	12
6.	Технологии творческой и опытнической деятельности	21
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>68</b>

**Тематическое планирование уроков по технологии в 6А классе  
2 часа в неделю (68 часа в год)**

№ урока	Сроки проведения	Наименование разделов, тем	Тип урока	Характеристика основных видов деятельности учащихся (предметные)	Планируемые результаты (УУД) Р – регулятивные; П – познавательные; К – коммуникативные; Л – личностные.	Формы контроля	Основные формы проведения занятий
<b>Вводные занятия - 2 ч.</b>							
1.		Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса.	Урок «открытия нового знания»	Знакомиться с правилами внутреннего распорядка, техники безопасности, содержанием и задачами курса «Технологии»	<b>Р:</b> – принятие учебной цели; – прогнозирование. <b>К:</b> – умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п; – слушать и слышать собеседника, учителя.		Урок - презентация
2.		Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса.	Урок рефлексии			Устный опрос	
<b>Технологии домашнего хозяйства – 3 ч.</b>							
3.		Интерьер жилого дома.	Урок «открытия нового знания»	Знакомиться с эргономическими, санитарно – гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.	<b>Р:</b> – принятие учебной цели; – выбор способов деятельности; <b>П:</b> – сравнение; – анализ; – систематизация; – мыслительный эксперимент;		Урок - презентация
4.		Пр. р. Выполнение презентации «Декоративное оформление интерьера».	Урок рефлексии			Урок практикум	
5.		Комнатные растения в интерьере. Обобщение темы	Урок методологической направленности			Тестирование	Лекция
<b>Кулинария – 14 ч.</b>							
6.		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	Урок «открытия нового знания»	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов,	<b>Р:</b> – принятие учебной цели; – выбор способов		Урок - презентация

7.		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	Уроки методологической направленности	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.	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование организации контроля труда;</li> </ul> <p><b>К:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>- умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>- слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>- задавать вопросы на понимание, обобщение</li> </ul>	Устный опрос	
8.		Определение качества термической обработки рыбных блюд.	Урок рефлексии	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.	<p><b>Р:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принятие учебной цели;</li> <li>- выбор способов деятельности;</li> <li>- планирование организации контроля труда;</li> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- выполнение правил гигиены</li> <li>- учебного труда.</li> </ul> <p><b>П:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сравнение;</li> <li>- анализ;</li> <li>- систематизация;</li> <li>- мыслительный эксперимент;</li> <li>- практическая работа;</li> <li>- усвоение информации с</li> </ul>		Тестирование
9.		Блюда из мяса	Урок «открытия нового знания»	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	<p><b>Р:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принятие учебной цели;</li> <li>- выбор способов деятельности;</li> <li>- планирование организации контроля труда;</li> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- выполнение правил гигиены</li> <li>- учебного труда.</li> </ul> <p><b>П:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сравнение;</li> <li>- анализ;</li> <li>- систематизация;</li> <li>- мыслительный эксперимент;</li> <li>- практическая работа;</li> <li>- усвоение информации с</li> </ul>		Урок - презентация
10.		Блюда из мяса				Устный опрос	

				мясным блюдам.	помощью компьютера;		
11.		Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.	Урок рефлексии	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа со справочной литературой;</li> <li>- работа с дополнительной литературой</li> </ul> <p><b>К:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>- умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>- слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>- задавать вопросы на понимание, обобщение</li> </ul>		
12.		Блюда из птицы	Урок «открытия нового знания»	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.	<b>Л:</b>		Урок - презентация
13.		Блюда из птицы				<ul style="list-style-type: none"> <li>- самопознание;</li> <li>- самооценка;</li> <li>- личная ответственность;</li> <li>- адекватное реагирование на трудности</li> </ul>	Устный опрос
14.		Самостоятельная работа по теме «Технология приготовления блюд из птицы».	Урок рефлексии	Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.			Урок практикум
15.		Заправочные супы	Урок «открытия нового знания»	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.			Урок - презентация
16.		Заправочные супы				Устный опрос	

				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.				
17.		Самостоятельная работа «Технология приготовления щей, борща».	Урок рефлексии				Урок практикум	
18.		Приготовление обеда.	Урок «открытия нового знания»	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.			Урок - презентация	
19.		Пр. р. «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд».	Уроки развивающего контроля	Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.		Контрольные вопросы	Урок практикум	
<b>Создание изделий из текстильных материалов – 16 ч.</b>								
20.		Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	Урок «открытия нового знания»	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.	<b>P:</b> - принятие учебной цели; - выбор способов деятельности; - планирование организации контроля труда; - организация рабочего места; - выполнение правил гигиены - учебного труда.  <b>П:</b> - сравнение; - анализ; - систематизация; - мыслительный эксперимент; - практическая работа;		Урок - презентация	
21.		Пр. р. «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».	Урок рефлексии				Урок практикум	
22.		Конструирование швейных изделий	Урок «открытия нового знания»	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для			Устный опрос	Лекция
23.		Пр. р. «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ».	Урок рефлексии					Урок практикум



				стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение информации с помощью компьютера;</li> <li>- работа со справочной литературой;</li> <li>- работа с дополнительной литературой</li> </ul>		
24.		Конструирование швейных изделий.	Урок «открытия нового знания»	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека.	<p><b>К:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>- умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>- слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>- задавать вопросы на понимание, обобщение</li> </ul> <p><b>Л:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самопознание;</li> <li>- самооценка;</li> <li>- личная ответственность;</li> <li>- адекватное реагирование на трудности</li> </ul>	Письменный опрос	Лекция
25.		Пр. р. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия».	Урок рефлексии	Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.			Урок практикум
26.		Моделирование швейных изделий	Урок рефлексии	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды.			Урок - презентация
27.		Пр.р. «Моделирование выкройки проектного изделия».		Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.			Урок практикум
28.		Швейная машина.	Урок «открытия нового знания»				Урок - презентация
29.		Пр.р. «Применение приспособлений к швейной машине».					Урок практикум
30.		Технология изготовления швейных изделий	Урок «открытия нового знания»	Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою.			Лекция
31.		Технология изготовления швейных изделий.		Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.			Урок - презентация
32.		Технология изготовления швейных изделий.		Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила			Устный опрос
33.		Пр. р. «Изготовление образцов ручных и	Урок «открытия				Урок практикум

		машинных работ».	нового знания»	безопасной работы с иголками 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.		
34.		Пр. р. «Профессия технолог-конструктор».				Урок практикум
35.		Классификация машинных швов. Обобщение темы.	Уроки развивающего контроля			Контрольные вопросы
Художественные ремесла – 12 ч.						

36.		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Урок «открытия нового знания»	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	<b>Р:</b> - принятие учебной цели; - выбор способов деятельности; - планирование организации контроля труда; - организация рабочего места; - выполнение правил гигиены - учебного труда.  <b>П:</b> - сравнение; - анализ; - систематизация; - мыслительный эксперимент; - практическая работа; - усвоение информации с помощью компьютера; - работа со справочной литературой; - работа с дополнительной литературой  <b>К:</b> - умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. - умение выделять главное из прочитанного; - слушать и слышать собеседника, учителя; - задавать вопросы на понимание, обобщение		Урок - презентация
37.		Пр. р. «Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация».					Урок практикум
38.		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	Урок методического контроля			Письменный опрос	
39.		Пр.р. «Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку».					Урок практикум
40.		Вязание крючком	Урок	Краткие сведения из истории			Лекция

			«открытия нового знания»	старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде.	<b>Л:</b> - самопознание; - самооценка; - личная ответственность; - адекватное реагирование на трудности		
41.		Пр.р. «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.»	Урок рефлексии	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.			Урок практикум
42.		Пр.р. «Выполнение плотного вязания по кругу»	Урок рефлексии	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.			Урок практикум
43.		Пр.р. «Выполнение плотного вязания по кругу»	Урок рефлексии				Урок практикум
44.		Вязание спицами	Урок «открытия нового знания»	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные			Лекция
45.		Пр. р. Вязание спицами. Обобщение темы.	Урок рефлексии			Устный опрос	Урок - презентация
46.		Пр.р. «Выполнение	Урок				Урок

		образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».	рефлексии	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.			практикум
47.		Пр.р. «Разработка схемы жаккардового узора на ПК».	Урок рефлексии				Урок практикум
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности – 21 ч.</b>							
48.		Познавательные сведения к творческому проекту. Организационно-подготовительный этап.	Урок «открытия нового знания»	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или	<b>Р:</b> - принятие учебной цели; - выбор способов деятельности; - планирование организации контроля труда; - организация рабочего места; - выполнение правил гигиены - учебного труда.  <b>П:</b> - сравнение; - анализ; - систематизация; - мыслительный эксперимент; - практическая работа; - усвоение информации с помощью компьютера; - работа со справочной литературой; - работа с дополнительной литературой  <b>К:</b> - умение отвечать на		Урок - презентация
49.		Промежуточное тестирование.	Уроки развивающего контроля			Письменный опрос	
50.		Выбор техники выполнения изделия.	Урок «открытия нового знания»				Лекция
51.		Выбор техники выполнения изделия.	Урок рефлексии				Урок практикум
52.		Формулирование требований к выбранному изделию.	Урок «открытия нового знания»			Устный опрос	Лекция
53.		Формулирование требований к выбранному изделию.	Урок рефлексии				Урок практикум
54.		Методы поиска информации в книгах, журналах и сети Интернет.	Урок «открытия нового знания»				Урок практикум
55.		Методы поиска информации в книгах, журналах и сети Интернет.	Урок рефлексии				Урок практикум
56.		Методы поиска информации в книгах,	Урок «открытия нового				Лекция

		журналах и сети Интернет.	знания»	спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.	<p>вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>- слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>- задавать вопросы на понимание, обобщение</li> </ul> <p><i>Л:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самопознание;</li> <li>- самооценка;</li> <li>- личная ответственность;</li> <li>- адекватное реагирование на трудности</li> </ul>			
57.		Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения.	Урок «открытия нового знания»				Устный опрос	Урок практикум
58.		Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения.	Урок рефлексии					Урок практикум
59.		Подготовка графической и технологической документации.	Урок «открытия нового знания»					Урок презентация
60.		Подготовка графической и технологической документации.	Урок рефлексии					Урок практикум
61.		Составление портфолио и разработка электронной презентации.	Урок «открытия нового знания»					Лекция
62.		Составление портфолио и разработка электронной презентации.	Урок рефлексии					Урок практикум
63.		Презентация и защита творческого проекта.	Урок методологической направленности				Устный опрос	
64.		Презентация и защита творческого проекта.	Урок методологической направленности					
65.		Презентация и защита творческого проекта.	Урок методологической направленности				Устный опрос	
66.		Презентация и защита	Урок					

		творческого проекта.	методологической направленности				
67.		Презентация и защита творческого проекта.	Урок методологической направленности			Устный опрос	
68.		Итоговая контрольная работа.	Уроки развивающего контроля			Тестирование	