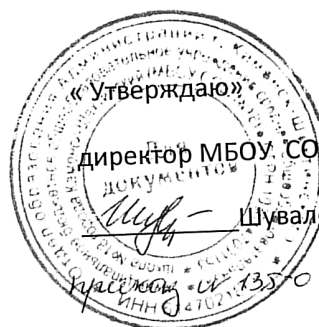


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №18

г. Каменск-Шахтинский

Рассмотрено
педагогическим советом
МБОУ СОШ №18
протокол № 1 от 31.08 20 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ (девочки)

Уровень общего образования (класс): 6

(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием класса)

Количество часов : 68

Учитель: Лычагина Елена Николаевна

Учебник: Н.В. С иница, В.Д. Симоненко: Технология.Ведение дома:
6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений.
- М:Вентана- Граф.2020год

Учебный 2020-2021г

Раздел 1 «ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА»

Рабочая программа по «Технологии» для 6 класса составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Ориентирована на учащихся 6 класса и реализуется на основе следующих документов:

- 1.Федерального Закона №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29декабря 2012года(с изменениями и дополнениями) (далее «Закон об образовании»).
- 2.приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015г №1577 « О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 №1897» (Зарегистрирован в Минюсте России 02.02.2016 №40937);
- 3.Письма Минобрнауки РФ от 03.03.2016 №08-334 « Об оптимизации требований к структуре рабочей программе учебных предметов, курсов»;
- 4.Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования.(Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 №254)
- 5.Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ СОШ №18
- 6.Положение о рабочей программе учителя МБОУ СОШ №18
7. Учебный план МБОУ СОШ №18 на 2020-2021 учебный год.
8. «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в образовательных учреждениях» -СанПин 2.4.2821-10.
- 9.Учебник: Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф.2020.-192с..

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34недели (всего 68 часов).

Цель курса:

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

Задачи курса:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- 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;
- развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие значения здорового питания для сохранения своего здоровья

Место в учебном плане:

Рабочая программа составлена в соответствии с учебным планом МБОУ СОШ №18 НА 2020-2021 учебный год, в предметной области «Технология»
Данная рабочая программа составлена из расчета 34 учебных недель, еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий (всего 68 часов).

Ценностные ориентиры:

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей. В результате обучения учащиеся овладевают: трудовыми и технологическими знаниями и умениями по

преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями.

Общая характеристика учебного предмета:

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям: культура, эргономика и эстетика труда; получение и хранение технологической информации; основы черчения, графики и дизайна; элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства; знакомство с миром профессий; влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека; творческая проектная исследовательская деятельность; технологическая культура производства.

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Материально-техническое оснащение:

Учебник: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 6класс, М: «Вентана-Граф», 2020г.

Методическое пособие для учителя:

- А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология» Программа. 5-8 классы, М: «Вентана-Граф», 2015г.
- Н.В.Синица «Технология. Технология ведения дома» 6 класс: методическое пособие. М: «Вентана-Граф», 2019г.

Сборники контрольных и тестовых работ:

- С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г

Демонстрационные печатные пособия: таблицы «Конструирование и моделирование одежды», «Технология обработки швейных изделий», «Работа с пищевыми продуктами», коллекции текстильных волокон и тканей.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

Работа с детьми- инвалидами, одаренными слабоуспевающими учащимися

Одной из важнейших задач основного общего образования в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования является обеспечение « условий для индивидуального развития всех обучающихся, в особенности тех, кто в наибольшей степени нуждается в специальных условиях обучения,- детей- инвалидов и детей с ОВЗ, одаренных детей и детей испытывающих трудности в обучении»

Работа по этим направлениям проводится в соответствии с программой школы по работе с детьми- инвалидами, одаренными детьми и детьми, испытывающими трудности в обучении

Раздел 2 «ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ»

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В эстетической сфере:

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

В психофизической сфере

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

Методы формирования УУД

Средствами предмета «Технология» реализуются коммуникативные, результативные, личностные и познавательные универсальные учебные действия (УУД), через следующие методы: метод проектов, исследовательский метод, метод создания проблемной ситуации, дискуссии, игра, метод «мозгового штурма», коллективно-творческие дела (КТД), информационно-компьютерные технологии (ИКТ), здоровьесберегающие технологии и др. Приоритетными из них являются проблемные методы, главный из которых – проектный. Данные методы формирования УУД определяют эффективность образовательного процесса, в частности усвоение знаний и умений; формирование образа мира и основных видов компетенций учащегося, в том числе социальной и личностной компетентности.

Методы воспитания качеств личности

Для реализации данной программы используются следующие методы воспитания качеств личности: метод создания воспитывающих ситуаций, рассказ, беседа, убеждение, лекция, диспут, метод примера, упражнение (приучение), эмоциональное воздействие, поощрение, одобрение, требование, переключение на другие виды деятельности, методы контроля, самоконтроля и самооценки в воспитании. В результате применения данных методов воспитания у учащихся формируются основы мировоззрения, умения оценивать события, происходящие в нашей стране и за рубежом; происходит усвоение ими норм морали, знание и соблюдение законов, в том числе правил для учащихся; общественная активность, коллективизм, участие в ученическом самоуправлении; инициатива и самостоятельность воспитанников; эстетическое и физическое развитие.

Формы организации учебной деятельности

Для того, чтобы реализовать содержания учебного материала, используются следующие формы организации учебной деятельности: урок, кружок по учебному предмету «технология», внеклассная работа (олимпиада, конкурсные работы). Причем на всех формах обучения может складываться индивидуальная, парная, групповая, коллективная система обучения.

Данные формы работы повышают эффективность работы ученика, закрепляют и развивают общеучебные навыки и умения самостоятельной работы, активизируют познавательную деятельность, формирует у обучающихся системные знания и личностные качества, повышают качество знаний. На уроках применяются разнообразные обучающие методы, что делает процесс обучения более интересным, позволяет экономить время, дает возможность больше уделить внимания на выработку навыков.

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Раздел 3 «Содержание учебного предмета, курса»

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Зонирование пространства помещения. Композиция в интерьере: виды композиций, ритм. Подбор экологичных материалов. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа:

Творческий проект «Декоративное оформление интерьера» (электронная презентация).

Раздел «Кулинария» (16ч)

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила техники безопасности при кулинарных работах.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практическая работа

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов (4ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.

Практическая работа

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса.

Блюда из птицы (2ч)

Основные теоретические сведения

Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практическая работа

Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд (2ч)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет(2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Сервировка стола к обеду в соответствии с меню.

Проект «Приготовление воскресного семейного обеда» (2ч)

Основные теоретические сведения

Разработка меню обеда на всех членов семьи с указанием веса порций, ее калорийности и расчетной стоимости.

Сервировать стол. Правильно подать приготовленные блюда. Убрать со стола после обеда.

Практическая работа

Разработка меню. Приготовления обеда для всех членов семьи согласно ранее разработанному меню. Сервировка стола и подача блюд. Составление электронной презентации с фотоматериалами о проделанной работе.

Раздел

«Создание изделий из текстильных материалов» (26ч)

Элементы материаловедения (1ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы их химических волокон, виды и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов их химических волокон.

Конструирование швейных изделий (3ч)

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование швейных изделий (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о моделировании. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

Выполнение эскиза проектного изделия. Моделирование и изготовление выкройки проектного изделия.

Ознакомление с профессией технолог-конструктор швейного производства.

Швейные ручные работы (2ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков и ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практические работы

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (2ч)

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Технология изготовления швейных изделий (10ч)

Основные теоретические сведения

Обработка мелких деталей швейного изделия-мягкого пояса, бретелей обтачным швом. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательности изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкрайной обтачкой с расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застежки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Практические работы

Обработка мелких деталей проектного изделия обтачным швом. Подготовка проектного изделия к примерке. Примерка. Устранение дефектов. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализ ошибок. Поиск и представление информации о истории швейных изделий, одежды. Овладение безопасными приемами труда. Знакомство с профессией закройщик.

Проект «Наряд для семейного обеда» (6ч)

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы горловины и застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда»

Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)

Вязание крючком (4ч), Вязание спицами (4ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, Кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера.

Выполнение творческого проекта «Вяжем Аксессуары крючком или спицами» (8ч)

Основные теоретические сведения

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта.

Практические работы

Определение целей и задач проектной деятельности. Выполнение проекта. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Создание электронной презентации по проекту. Представить и защитить творческий проект.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Название раздела	Кол-во часов по рабочей программе
------------------	-----------------------------------

Технологии домашнего хозяйства	3
Кулинария	14
Создание изделий из текстильных материалов	22
Художественные ремёсла	8
Технологии творческой и опытнической деятельности	21
ВСЕГО ЧАСОВ	68

№ п/п	Наименование тем и разделов	Количество часов			
		Теория	Практика	Контроль	Всего
1	Технология домашнего хозяйства	1,5	1,5		3
1.1	Интерьер жилого дома	0,5	0,5		1
1.2.	Комнатные растения в интерьере	1	1		2
2	Кулинария	6,5	7	0,5	14
2.1	Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря	1,5	2	0,5	4
2.2	Блюда из мяса	2	2		4
2.3	Блюда из птицы	1	1		2
2.4	Заправочные супы	1	1		2
2.5	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1	1		2
3	Создание изделий из текстильных материалов	10,5	10	1,5	22
3.1	Свойства текстильных материалов	1,5		0,5	2
3.2	Конструирование швейных изделий	2	2		4
3.3	Моделирование швейных изделий	1	1		2
3.4	Швейная машина	0,5	1	0,5	2
3.5	Технология изготовления швейных изделий	5,5	6	0,5	12
4	Художественные ремёсла	4	4		8
4.1	Вязание крючком	2	2		4
4.2	Вязание спицами	2	2		4
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	1	16	4	21
5.1	Исследовательская и созидательная деятельность	1	16	4	21
	ИТОГО:	23,5	38,5	6	68

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	Дата
1	Вводный урок.	1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологи	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе			Познавательные		3.09
Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)									
2	Интерьер жилого дома	1	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической 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	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.		№1 «Декоративное оформление интерьера»	Познавательные	§ 1,2 Задание №1, п.3 в рабочей тетради	3.09

			интерьере. Основные виды занавесей для окон						
3-4	«Комнатные растения в интерьере»	2	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		№2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»	Познавательные	§ 3-5	10.09
5-6	Творческая проектная деятельность	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»			Личностные Регулятивные Познавательные Коммуникативные	Стр. 29-32	17.09
Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)									
7-8	Блюда из рыбы	2	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из Поддача 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	№1 «Определение свежести рыбы» №2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд»	№3 «Приготовление блюда из рыбы»	Личностные Коммуникативные	§ 6,7	24.09

			Требования к качеству готовых блюд	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					
9-10	«Блюда из нерыбных продуктов моря»	2	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов		№4 «Приготовление блюда из морепродуктов»	Личностные Коммуникативные	§8 Задание №8, п.3 в рабочей тетради	1.10
11-12	Технологи первичной и тепловой обработки мяса	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки	№3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»	Личностные Коммуникативные	§9	8.10	

			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.	мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам					
13-14	Приготовление блюд из мяса	2	Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	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.	№4 «Определение качества мясных блюд»	№5 «Приготовление блюда из мяса»	Личностные Коммуникативные	§10	15.10
15-16	Блюда из птицы	2	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	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		№6 «Приготовление блюда из птицы»		§11	22.10

			к столу	приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы					
17-18	Заправочные супы	2	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. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах		№7 «Приготовление заправочного супа»	Личностные Коммуникативные	§12 Задание №12, п.2 в рабочей тетради	5.11

19-20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола		№8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	Личностные Коммуникативные	§13 Задание №13, п.2,3 в рабочей тетради	12.11
21-22	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»			Личностные Регулятивные Познавательные		19.11
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (30 ч)									
23-24	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей 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, об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве	№5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»		Личностные Познавательные	§14 Задание №14, п.2,3 в рабочей тетради	26.11

				химических волокон					
25-28	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	4	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		№9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»	Личностные Познавательные Коммуникативные	§15	3.12 10.12
29-30	Моделирование плечевой одежды	2	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	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства		№10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	Личностные Познавательные Коммуникативные	§16	17.12
31-32	Раскрой плечевого изделия	2	Последовательность подготовки ткани к	Выполнять экономную раскладку выкроек на		№11 «Раскрой швейного изделия»		§17	24.12

			раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.	ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.					
33-34	Ручные швейные работы	2	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.	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.		№12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой» №13 «Изготовление образцов ручных швов»	Познавательные	§18-19	14.01
35-36	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2	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.		№14 «Устранение дефектов машинной строчки» №15 «Применение приспособлений к швейной машине»	Личностные Познавательные	§20-21	21.01

				Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц					
37-38	Машинные работы	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.		№16 «Изготовление образцов машинных работ»	Личностные Познавательные	§22	28.01
39-40	Обработка мелких деталей	2	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.		№17 «Обработка мелких деталей»	Познавательные	§23	4.02
41-42	Подготовка и проведение примерки	2	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.		№18 «Примерка изделия»	Познавательные	§24	11.02
43-44	Технология изготовления плечевого изделия	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и		№ 19 «обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» №20 «Обработка горловины и	Личностные Познавательные	§25-28	18.02

			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	представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик		застежки проектного изделия» №21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» №22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»			
45-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	8	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»			Познавательные Личностные Регулятивные		25.02 4.03 11.03 18.03
Разделы «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытно-конструкторской деятельности» (16 ч)									
53-54	Основные виды петель при вязке крючком. Вязание полотна	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.		№23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»	Познавательные	§29-31 Задание №31, п.2,3 в рабочей тетради	8.04

			способы вывязывания петель, закрепление вязания.						
55-56	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания		№24 «Выполнение плотного вязания по кругу»	Познавательные	§32 Задание №32, п.2 в рабочей тетради	15.04
57-58	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.		№25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	Личностные Познавательные	§33 Задание №33, п.3 в рабочей тетради	22.04
59-60	Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находить и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства		№26 «Разработка схемы жаккардового узора»	Личностные Познавательные	§34	29.04
61-64	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять и представлять проект по			Познавательные Личностные Регулятивные		6.05

				разделу «Художественные ремесла»					
65-66	подготовка к защите творческого проекта	2	Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.			Личностные Регулятивные		13.05
67-68	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект			Регулятивные Коммуникативные		20.05

3.Реализация рабочей программы

1. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2019
2. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие/ Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2018.
3. <http://>
4. Информационно-образовательный портал. Методические материалы. Советы учителю. Форум учителей
5. <http://www.klyaksa.net/>
6. Педагогическое сообщество <http://pedsovet.su>
7. <http://uchitel.moy.su/>
8. <http://www.openclass.ru/>
9. <http://www.uchportal.ru/>
10. <http://zavuch.info/>
11. <http://window.edu.ru/>
12. <http://festival.1september.ru/>