

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Лицей №110» Советского района г.Казани

«РАССМОТРЕНО»

Руководитель МО

\_\_\_\_\_/ О.В. Баширова

«28» августа 2017 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора по  
УР МБОУ «Лицей №110»

\_\_\_\_\_/Р.Н. Габдулганиева

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МБОУ «Лицей  
№110»

\_\_\_\_\_/А.С. Сахнов

Приказ № 230 от  
«28» августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по технологии  
6 класс (мальчики)

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета протокол №1  
от «28» августа 2017 г.

2017-2018 учебный год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	9
СОДЕРЖАНИЕ	11
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	16
ЛИТЕРАТУРА	23

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология», составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

-Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования.

-Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования и имеющих аккредитацию на 2017- 2018 учебный год

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

- Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.

- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

- **Задачи обучения:**

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

- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно – технологической, ценностно-смысловой, проектно – исследовательской).

- формирование опыта как основы обучения и познания, осуществление поисково – аналитической деятельности для практического решения прикладных задач с использованием знаний, полученных при изучении других учебных предметов, формирование первоначального опыта практической преобразовательной деятельности.

- **Виды и формы контроля:**

- Вводный
- Текущий,
- Итоговый,
- Периодический

1. Устный контроль и самоконтроль.

2. Письменный контроль и самоконтроль.

3. Лабораторно-практический (практический) контроль и самоконтроль.

**Планируемые результаты изучения предмета «Технология»**

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками

**Личностные результаты изучения предмета:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- мотивация учебной деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно- эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно- практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

**Метапредметные результаты изучения курса:**

***познавательные УУД:***

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- моделирование объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***коммуникативные УУД:***

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

**регулятивные УУД:**

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

**Предметные результаты освоения курса:**

**В познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- подбор и применение инструментов, оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных материалов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### В мотивационной сфере:

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

#### В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### 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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### **Требования по разделам технологической подготовки**

***В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:***

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

##### ***Выпускник научится:***

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

##### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления *моды*.

#### **Кулинария**

##### ***Выпускник научится:***

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

##### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

### ***Выпускник научится:***

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии**

### ***Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу***

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;  
умеет изложить его 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.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

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

**Оценка «1»** ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;  
не может изложить знания своими словами;  
не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### ***Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ***

**Отметка «5»** ставится, если учащийся:

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

**Отметка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;  
самостоятельно использует знания программного материала;  
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;  
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;  
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «1»** ставится, если учащийся:

не может спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

отказывается выполнять задание.

### ***Проверка и оценка практической работы учащихся***

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

### ***Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:***

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

### ***Критерии оценки проекта:***

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

## Содержание тем учебного курса.

### **Вводный урок. Интерьер жилого дома. (2ч)**

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 интерьера. 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.

**Практическая работа** Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

### **Комнатные растения в интерьере. (2ч)**

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.. пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник

**Практическая работа** Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии.

### **Творческий проект. Растение в интерьере жилого дома. (2ч)**

### **Защита проекта. Растение в интерьере жилого дома. (2ч)**

### **Кулинария.**

### **Блюда из рыбы и морепродуктов. (2ч)**

Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбных продуктов. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

### **Лабораторная работа**

Определение свежести рыбы. Определение срока годности рыбных консервов

### **Практическая работа**

Технология приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

### **Блюда из птицы. (2ч)**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способу 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.

#### **Практическая работа**

Технология приготовления блюд из птицы.

### **Блюда из мяса. (2ч)**

Технология первичной и тепловой обработки мяса. Приготовление блюд из мяса

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. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам.

#### **Практическая работа**

Технология первичной и тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса

### **Заправочные супы. (2ч)**

Значение супов в питании. 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.

#### **Практическая работа**

Технология приготовления заправочного супа.

### **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. (2ч)**

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

#### **Практическая работа**

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

### **Творческий проект Приготовление воскресного семейного обеда. (2ч)**

#### **Защита проекта. Приготовление воскресного семейного обеда . (2ч)**

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

#### **Свойства текстильных материалов. (2ч)**

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.

#### **Практическая работа**

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом. (2ч)**

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.

#### **Практическая работа**

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 (проектное изделие).

#### **Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (2ч)**

##### **Практическая работа**

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4, в натуральную величину по своим меркам.

#### **Моделирование швейных изделий. (2ч)**

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.

##### **Практическая работа**

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

#### **Ручные работы. (2ч)**

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линии выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв – вымётывание.

##### **Практическая работа**

Выполнение образцов ручных швов

#### **Швейная машина. Дефекты машинной строчки.**

##### **Приспособления к швейной машине (2ч)**

Устройство швейной 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. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

##### **Практическая работа**

Определение вида дефекта строчки по её виду. Установка машинной иглы

Регулировка швейной машины. Устранение неполадок в работе швейной машины.

#### **Машинные работы. (2ч)**

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание. Соединение деталей по кругу с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов).

### ***Практическая работа***

Изготовление образцов машинных швов.

### **Обработка мелких деталей. (2ч)**

Обработка мелких деталей швейного изделия. Вырезание подкройной обтачки, косой бейки.

### ***Практическая работа***

Обработка мелких деталей.

### **Подготовка текстильного материала к раскрою. (2ч)**

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

### ***Практическая работа***

Раскрой плечевого изделия.

**Подготовка деталей кроя к обработке Подготовка изделия к первой примерке. (2ч).**

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки

### **Практическая работа.**

Проведение примерки плечевого изделия.

### **Технология изготовления плечевого изделия. (2ч)**

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.

### **Практическая работа.**

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом. Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условное обозначение, технология выполнения.

**Обработка горловины. (2ч)** Способы обработки выреза горловины подкройной обтачкой.

### ***Практическая работа***

Обработка горловины.

### **Обработка боковых срезов швейного изделия. (2ч)**

Проведение второй примерки. Порядок проведения примерки, исправление недочетов

### ***Практическая работа***

Обработка боковых срезов. Проведение второй примерки.

### **Обработка нижнего среза изделия. (2ч)**

Способы обработки нижнего среза изделия: швом в подгибку с закрытым срезом, косой бейкой или тесьмой.

### ***Практическая работа***

Обработка низа изделия

### **Окончательная обработка изделия.**

### **Художественное оформление и отделка изделия. (2ч)**

Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества. Демонстрация выполненных работ. Профессии, связанные с швейным производством.

### **Практическая работа**

Влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление и отделка изделия. Демонстрация выполненных работ.

**Творческий проект. (2ч)** Наряд для семейного обеда

**Защита проекта. (2ч)** Наряд для семейного обеда

**Художественные ремесла. Основные виды петель при вязании крючком.**

**Вязание полотна. (2ч)**

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 ниток. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Практическая работа**

Чтение схем. Основные виды петель при вязании

**Вязание по кругу. (2ч)**

Вязание по кругу: основное кольцо. Способы вязания по кругу: по спирали, кругами.

Профессия вязальщица текстильно -галантерейных изделий.

### **Практическая работа**

Выполнить образцы плотного вязания по кругу крючком.

**Вязание на спицах. (2ч)**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель Оренбургский пуховязальный промысел. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель узоров с условными обозначениями: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

### **Практическая работа**

Вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель.

**Вязание цветных узоров. (2ч)**

Создание схем узоров. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства.

### **Практическая работа**

Вязать спицами образцы цветных узоров.

**Творческий проект. (2ч)**

Вяжем аксессуары крючком или спицами

**Защита творческого проекта. (2ч)**

### Календарно-тематическое планирование (6 класс девочки)

№ уро ка	Тема урока	Кол- во час	Дата план	Дата факт
<b>Технологии домашнего хозяйства (8 часов)</b>				
1-2	<p><b>Вводный урок. Интерьер жилого дома</b></p> <p>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.</p> <p>Понятие о композиции интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в ин- терьере. 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.</p> <p><b>Практическая работа</b> Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.</p>	2		
3-4	<p><b>Комнатные растения в интерьере</b></p> <p>Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.. пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник</p> <p><b>Практическая работа</b> Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии</p>	2		
5-6	<b>Творческий проект.</b> Растение в интерьере жилого дома.	2		
7-8	<p><b>Защита проекта</b></p> <p>Растение в интерьере жилого дома.</p>	2		

<b>Кулинария (14 часов)</b>				
9-10	<p><b>Блюда из рыбы и морепродуктов.</b>  Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбных продуктов. Маркировка консервов.  Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p><b>Лабораторная работа</b>  Определение свежести рыбы. Определение срока годности рыбных консервов</p> <p><b>Практическая работа</b>  Технология приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.</p>	2		
11-12	<p><b>Блюда из птицы.</b>  Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способу 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.</p> <p><b>Практическая работа</b>  Технология приготовления блюд из птицы.</p>	2		
13-14	<p><b>Блюда из мяса.</b>  Технология первичной и тепловой обработки мяса. Приготовление блюд из мяса  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.</p>	2		

	<p>Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Технология первичной и тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса</p>			
15-16	<p><b>Заправочные супы.</b></p> <p>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</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Технология приготовления заправочного супа.</p>	2		
17-18	<p><b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.</b> Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.</p>	2		
19-20	<b>Творческий проект</b> Приготовление воскресного семейного обеда	2		
21-22	<b>Защита проекта</b> Приготовление воскресного семейного обеда	2		
<b>Создание изделий из текстильных материалов (34 часа)</b>				
23-24	<p><b>Свойства текстильных материалов.</b></p> <p>Классификация текстильных химических во-локон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.</p>	2		
25-26	<p><b>Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом.</b></p> <p>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.</p> <p><b>Практическая работа</b></p>	2		

	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 (проектное изделие).			
27-28	<b>Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</b> <b>Практическая работа</b> Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4, в натуральную величину по своим меркам.	2		
29-30	<b>Моделирование швейных изделий.</b> 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. <b>Практическая работа</b> Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	2		
31-32	<b>Ручные работы.</b> Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линии выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв – вымётывание. <b>Практическая работа</b> Выполнение образцов ручных швов	2		
33-34	<b>Швейная машина. Дефекты машинной строчки.</b> <b>Приспособления к швейной машине</b> Устройство швейной 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. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины. <b>Практическая работа</b> Определение вида дефекта строчки по её виду. Установка машинной иглы	2		

	Регулировка швейной машины. Устранение неполадок в работе швейной машины.			
35-36	<b>Машинные работы</b> Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание. Соединение деталей по кругу с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов) <b>Практическая работа</b> Изготовление образцов машинных швов.	2		
37-38	<b>Обработка мелких деталей.</b> Обработка мелких деталей швейного изделия. Вырезание подкройной обтачки, косой бейки. <b>Практическая работа</b> Обработка мелких деталей.	2		
39-40	<b>Подготовка текстильного материала к раскрою.</b> Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. <b>Практическая работа</b> Раскрой плечевого изделия.	2		
41-42	<b>Подготовка деталей кроя к обработке</b> <b>Подготовка изделия к первой примерке.</b> Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки <b>Практическая работа.</b> Проведение примерки плечевого изделия.	2		
43-44	<b>Технология изготовления плечевого изделия</b> Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. <b>Практическая работа.</b> Обработка плечевых и нижних срезов рукавов. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом. Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условное обозначение, технология выполнения.	2		
45-46	<b>Обработка горловины.</b> Способы обработки выреза горловины подкройной обтачкой. <b>Практическая работа</b> Обработка горловины.	2		
47-48	<b>Обработка боковых срезов швейного изделия.</b> Проведение второй примерки. Порядок проведения	2		

	примерки, исправление недочетов <b>Практическая работа</b> Обработка боковых срезов. Проведение второй примерки.			
49-50	<b>Обработка нижнего среза изделия.</b> Способы обработки нижнего среза изделия: швом в подгибку с закрытым срезом, косой бейкой или тесьмой. <b>Практическая работа</b> Обработка низа изделия	2		
5-52	<b>Окончательная обработка изделия. Художественное оформление и отделка изделия.</b> Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества. Демонстрация выполненных работ. Профессии, связанные с швейным производством. <b>Практическая работа</b> Влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление и отделка изделия. Демонстрация выполненных работ.	2		
53-54	<b>Творческий проект</b> Наряд для семейного обеда	2		
55-56	<b>Защита проекта</b> Наряд для семейного обеда	2		
<b>Художественные ремесла (14 часов)</b>				
57-58	<b>Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна</b> 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 ниток. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. <b>Практическая работа</b> Чтение схем. Основные виды петель при вязании	2		
59-60	<b>Вязание по кругу</b> Вязание по кругу: основное кольцо. Способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Профессия вязальщица текстильно галантерейных изделий. <b>Практическая работа</b> Выполнить образцы плотного вязания по кругу крючком.	2		

61-62	<p><b>Вязание на спицах.</b> Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель Оренбургский пуховязальный промысел. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель узоров с условными обозначениями: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.</p> <p><b>Практическая работа</b> Вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель.</p>	2		
63-66	<p><b>Вязание цветных узоров.</b> Создание схем узоров. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства.</p> <p><b>Практическая работа</b> Вязать спицами образцы цветных узоров.</p>	4		
67-68	<p><b>Творческий проект</b> Вяжем аксессуары крючком или спицами</p>	2		
69-70	<b>Защита творческого проекта.</b>	2		

### **Учебно-методический комплект**

1. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вента-Граф, 2013
- *Технология. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Ю.В.Крупская, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова, В. Д. Симоненко; под ред. В. Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2011.*
- *Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана- Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0*
- *Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана- Граф», система «Алгоритм успеха» 2014 г. ФГОС. – 144с. ISBN 978-5-360-04648-6*
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. М.: Просвещение, 2010.

### **Дополнительная литература для учителя**

1. Давыдова М.А. Поурочные разработки по технологии (вариант девочек). 6 класс. М.: ВАКО, 2010.
2. Метод проектов в технологическом образовании: монография / Под ред. В.А. Кальней. М.: Педагогическая академия, 2010
3. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010.
- *Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.*
4. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система знаний: пособие для учителей / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение, 2010.
5. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://school-collectio.edu.ru>
6. Сайт «Сеть творческих учителей»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://www.it-n.ru>

### **Дополнительная литература для ученика**

1. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома. 6 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица. М.: Вентана-Граф, 2014
- *Синица Н.В., Симоненко В.Д., Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. – М.: Вентана-Граф, 2014 г. (в соответствии с ФП учебников на 2015-2016 учебный год)*
- *Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0*