

Управление образования
Администрации города Ижевска
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 28»

Рассмотрено
на заседании ШМО
протокол № 1
«30» августа 2022 г.

Согласовано:
зам. директора по НМР
/Н.В. Юрьева/
«31» августа 2022г.



Рабочая программа

по технологии
(учебный предмет)
6-8 класс
(класс, параллель)
2022 -2023 учебный год
(сроки реализации)

Программу составили:
Ерохина Ольга Леопидовна,
учитель технологии
МБОУ «СОШ №28» г. Ижевска

Пояснительная записка

Данная рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд», 6-8 класс, разработана на основе следующих нормативных документов:

- федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования,
- требованиям к результатам освоения стандарта основного общего образования,
- программы формирования универсальных учебных действий, в соответствии с образовательной программой основного общего образования,
- примерной образовательной программой курса «Технология», утверждённой МО и НРФ и требованиям к оснащению образовательного процесса,
 - федерального перечня учебников, рекомендованных МО и Н РФ (допущенных) к использованию в образовательном процессе, в общеобразовательных учреждениях на 2022 – 2023 учебный год,
- учебный план МБОУ «СОШ № 28» на 2022 – 2023 учебный год,
- положение «О рабочей программе в МБОУ «СОШ № 28»», от 30.08.17.

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность сохранении своего здоровья путём организации здорового питания, обустройства удобного жилища, подбора материалов, тканей, готовых изделий соответствующего состава, качества для сохранения комфорта и здоровья.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применения в практической деятельности полученные знания.

Учебный предмет «Технология» имеет практико-ориентированную направленность. Его содержание даёт учащимся представление о технологическом процессе как совокупности применяемых процессов при изготовлении любого вида продукции процессов, правил, требований, предъявляемых к технической документации, но и показывает, как применять эти знания в разных сферах учебной и вне учебной деятельности (при поиске информации, усвоении новых знаний, выполнении практических работ).

Практическая деятельность на уроках технологии является средством общего развития ребёнка, становления социально значимых личностных качеств, а также формирования системы специальных технологических и универсальных учебных действий.

Цель реализации основной образовательной программы основного общего образования по предмету, курсу «Технология» - выполнение требований Стандарта, инвариантными образовательными целями технологической подготовки учащихся общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности.

Настоящая рабочая программа ориентирована на работу по учебно – методическому комплекту под редакцией О.А. Кожиной. федерального компонента государственного стандарта основного общего образования на основе учебника «Технология, 6 класс» для учащихся образовательных учреждений под редакцией О. А. Кожиной, издательство «Дрофа», 2015 год. Программа рассчитана на 68 часов, предполагая учебные занятия -2 часа в неделю.

Она позволяет всем участникам общеобразовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития, учащихся средствами данного учебного предмета. Конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, предлагает распределение учебных часов по разделам курса и рекомендует последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Для достижения поставленных целей, данная программа основного общего образования предусматривает решение следующих основных задач:

- **формирование** общей культуры, интеллектуальное развитие, развитие творческих способностей;
- **обеспечение** качественного основного образования, достижение планируемых результатов;
- **формирование** образовательного базиса, основанного не только на знаниях, но и на соответствующем культурном уровне развития личности, для её самореализации;
- **взаимодействие** всех участников образовательного процесса для его эффективности;
- **выявление** и развитие способностей обучающихся, в том числе одарённых детей, детей с ограниченными возможностями;
- **воспитание** и развитие качеств личности;
- **переход** к стратегии социального проектирования и конструирования на основе разработки содержания и технологий образования.

В процессе обучения участники образовательного процесса изучат предметные темы образовательного стандарта основной школы, в результате этого получают дальнейшее развитие личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, учебная ИКТ- компетентность. Будут заложены основы формально-логического мышления.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей, направленных на формирование и оценку умений и навыков, способствующих:

освоению систематических технологических знаний, первичному ознакомлению, отработке и осознанию теоретических моделей и понятий, стандартных алгоритмов и процедур технологической культуры, на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасным приёмам труда;

выявлению и осознанию сущности и особенностей изучаемых объектов, процессов и явлений действительности, созданию и использованию моделей изучаемых объектов и процессов, схем в разнообразных видах технологической деятельности

выявлению и анализу существенных и устойчивых связей и отношений между объектами и процессами при выполнении учебных исследований и учебных проектов;

самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний овладение **обще трудовыми** и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительное отношение к работе. В программе национально-региональный компонент

прописан жирным шрифтом, духовный культура выделяется курсивом. Уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В программе **национально-региональный** компонент прописан жирным шрифтом, **духовный культура** выделяется курсивом.

При подведении итогов по результатам изученного материала, разработана система оценки достижений учащихся.

Критерии оценивания учащихся 5-8 классов

№ п. п.	Оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приёмов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	2	3	4	5	6	7	8
1	«5»	Ответы отличаются глубоким знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить	Точность размеров изделия лежит в пределах	Норма времени меньше или равна установ-	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего ме-	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено

		причинно-следственные зависимости и связь с практикой	1/3 поля допуска	ленной		ста	не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/2 поля допуска	Норма времени превышает установленную на 10-15%	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приёмов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более %	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приёмов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя повторяются снова	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя повторяются снова
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность размеров изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приёмы выполняются не верно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины
5	«1»	Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа	Учащийся допустил неисправимый брак	Учащийся отказался от выполнения, так и не смог к нему	Учащийся совершенно не владеет трудовыми приёмами	Полное незнание правил организации рабочего места	Имели место нарушения дисциплины и т/б повлекшие за собой травматизм

				приступить			
--	--	--	--	------------	--	--	--

2. Общая характеристика учебного предмета, курса.

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир материальной и духовной культуры, в котором существует современный человек и даёт возможность адаптироваться школьникам в современном социуме. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и другими, то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию учащихся в современном социуме. Материальная культура охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития (орудия труда, жилища, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т.д.). Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении здоровья (организация здорового питания), обустройство удобного жилища, правила выбора одежды в зависимости от её назначения. Теоретической основой данной программы являются:

*системно-деятельный подход – обучение на основе реализации в образовательном процессе теории деятельности, которое обеспечивает переход внешних действий во внутренние умственные процессы формирование психических действий субъекта из внешних, материальных (материализованных) действий с последующей их инвентаризацией (П. Я. Гальперин, Н. Ф. Талызина и др.)

*теория развития личности учащегося на основе освоения универсальных способов деятельности – понимание процесса учения не только как усвоение системы знаний, умений и навыков, составляющих инструментальную основу компетенций учащегося, но и как процесс развития личности, обретения духовно-нравственного и социального опыта.

3. Место предмета, курса в учебном плане, курсе.

Данный образовательный курс изучается в основной школе с 6 по 8 класс. Учебный план составляет 280 учебных часов из расчёта 2 учебных часа в неделю в 6 классах. В 7,8 классах — 1 час в неделю за счёт школьного компонента, составлен на основе комплекта учебников «Технология» для учащихся образовательных учреждений под редакцией О. А. Кожинной, издательство «Дрофа», рекомендованных для обучения в общеобразовательных учреждениях. В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы. Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает реальное включение в образовательный процесс различных структурных компонентов личности (интеллектуального, эмоционально-эстетического, духовно-нравственного, физического) в их единстве, что создаёт условия для гармонизации развития, сохранения и укрепления психического и физического здоровья учащихся.

4. Ценностные ориентиры учебного предмета, курса.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование у школьников трудовой и технологической культуры, системы технологических знаний, умений. Воспитание у них трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, развитие гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя возможность применить на практике знания основ наук.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремёсла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

Математика — производство расчётов, вычислений с использованием формул, построение форм и конструкций, с учётом основ геометрии, работа с геометрическими фигурами.

Изобразительное искусство- использование средств художественной выразительности при изготовлении изделий на основе законов и правил дизайна.

Черчение - работа с чертёжными инструментами, работа с геометрическими фигурами.

Русский язык и литература — развитие устной речи, при описании моделей одежды, выполнении творческих проектов.

5. Результаты изучения предмета, курса «Технология».

Выпускник научиться:

- самостоятельно анализировать условия достижения цели на выделенных учителем ориентиров
- планировать пути достижения целей
- устанавливать целевые приоритеты
- уметь контролировать своё время
- принимать решения в проблемной ситуации
- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и способу действия
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить коррективы
- основам прогнозирования будущих событий и развития процесса.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели
- при планировании достижения целей самостоятельно учитывать условия и средства их достижения
- построению жизненных планов во временной перспективе
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельности, направленной на достижение поставленных целей
- осуществлять познавательную рефлексия в отношении действий по решению учебных и познавательных задач
- адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов по решению задачи

В процессе обучения участники образовательного процесса изучат предметные темы образовательного стандарта.

Технология ведения дома. Кулинария.

Выпускник научиться:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающих 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 своё 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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Выпускник научиться:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы 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.

Электротехника.

Выпускник научиться:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике
- осуществлять технологические процессы с учётом экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов.

Формирование ИКТ – компетентности обучающихся.

Выпускник научиться:

- подключать устройства ИКТ к электрическим и информационным сетям;
- соединять устройства ИКТ (блоки, устройства сетей, принтер, сканер) с использованием проводных и беспроводных технологий;
- правильно включать и выключать устройства ИКТ;
- осуществлять информационное подключение к глобальной сети Интернет, к локальным сетям;
- выводить информацию на бумагу;
- соблюдать ПТБ, гигиены, эргономики и ресурсосбережения;
- входить в образовательную среду образовательного учреждения.

Выпускник получит возможность научиться:

- осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.

Планируемые результаты изучения предмета «Технология» в 6 классе.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области;
- выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами, НО умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда (условие безопасной и эффективной социализации);
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Мета предметные результаты.

- планирование процесса познавательной деятельности;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам ЗОЖ;
- определение адекватных способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление нестандартных подходов к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- виртуальное и натуральное моделирование художественных и технологических процессов;
- аргументированная защита (устно, письменно) результатов своей деятельности;
- соблюдение норм и правил культуры труда;
- соблюдение безопасных приёмов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технических возможностей;
- владение методами технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования;
- применение прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса труда;
- организация рабочего места, согласно эргономики и НОТ;
- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объектов труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню, согласно ЗОЖ;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда (технологическая карта);

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду (конкретный вид деятельности);
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства в создании изделий;
- развитие пространственного художественного мышления;
- применение методов художественного проектирования;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбирать свой стиль одежды с учётом особенностей своей фигуры;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- развитие чувства цвета, гармонии, контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;

- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования и оформления интерьеров жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

Планируемые результаты к разделам технологической подготовки для учащихся 6 класса.

В результате изучения раздела «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» ученик имеет возможность научиться:

знаниям/пониманию

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

умениям:

выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых изделий; выбирать модель с учётом особенностей фигуры; выполнять не менее трёх видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трёх видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела «Кулинария» ученик имеет возможность научиться:

знаниям/пониманию

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой; к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

умениям:

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; Соблюдение правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировка стола и оформление приготовленных блюд.

В результате изучения раздела «Электротехника» ученик имеет возможность научиться:

знаниям/пониманию

назначение и виды бытовой техники, виды защиты; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электроэнергии в быту;

умениям:

объяснять назначение и работу электрических приборов;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

безопасной эксплуатации электробытовых приборов.

В результате изучения раздела «Технологии ведения дома» ученик имеет возможность научиться:

знаниям/пониманию

характеристика основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях;

умениям:

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела «Проектирование» ученик имеет возможность научиться:

знаниям/пониманию

технологические понятия: технологическая карта, чертёж, эскиз;

умениям:

выполнять чертежи и эскизы, составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтение чертежей, эскизов, технических рисунков деталей изделия.

6. Содержание программы учебного предмета в 6 классе.

С целью учёта интересов и склонностей учащихся, возможностью образовательного учреждения, местных социально – экономических условий образовательная программа «Технология. Обслуживающий труд» предусматривает и включает в каждый раздел программы проектную деятельность учащихся по выбору и содержит следующие разделы:

- **Технология ведения дома: 8час.**

Уборка жилища по-научному. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен. Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплатки.

- Технология исследовательской, опытнической и проектной деятельности. Проектная деятельность -2час.

Исследовательская и созидательная деятельность. Изучается и практикуется в каждом изучаемом разделе программы, учащимися по выбору. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Правильное распределение доходов семьи. Разумное сокращение затрат и бережливое отношение к вещам.

Кулинария -13 час.

Кулинария – Физиология питания, блюда из бобовых, круп и макаронных изделий. Молоко. Блюда из молока. Кисломолочные продукты и блюда из них. Рыба и блюда из рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление обеда в походных условиях. Заготовка продуктов. Традиционные национальные блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Разработка учебного проекта по кулинарии. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 34час.

Материаловедение: натуральные волокна -4 часа, конструирование, моделирование, технология изготовления изделия – 30 часа.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств, для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современное направление моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Изменение формы выкроек с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство и регулировка, а также обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно – тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка качества готового изделия. Традиционные виды рукоделия и декоративно – прикладного творчества, народные промыслы России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов, распространённых в регионе. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

-Электротехника – машиноведение, бытовая швейная машина – 2 часа.

Бытовые электроприборы – машиноведение (регуляторы на швейной машине) – история швейной машины, регуляторы швейной машины, уход за машиной, организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты для выполнения электротехнических работ. Соблюдение правил безопасности, правил эксплуатации бытовых электротехнических приборов. Выполнение машинных швов. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

- Художественные ремёсла 8 час.

Рукоделие - возрождение народных промыслов или работ на их основе. Лоскутная техника, роспись тканей, орнамент, изделия из бисера, вышивка. Работа над творческим проектом по выбору учащихся.

- Современное производство и профессиональное самоопределение.

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера. Изучаются в каждом разделе программы

Учебно – тематическое планирование 6 класс

№	Раздел. Тема	Количество часов	Вид занятий		
			Контроль ные работы	экскурси и	Лабораторные и практические занятия
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ОТ. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческие учебные проекты.	2			
2.	Технология ведения дома уборка жилища по-научному. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен. Ремонт одежды. Аппликации. Декоративные заплатки.	8			3
3.	Кулинария. Физиология питания. Молоко, бобовые и макаронные изделия и блюда из них. Рыба. Блюда из рабы. Морепродукты. Рыбные консервы. Сервировка стола. Приготовление обеда в походных условиях. Заготовка продуктов.	13	1		12
4.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения. Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы.	4			2
5.	Электротехника. Машиноведение – история швейной машины, регуляторы швейной машины, уход за машиной. Эксплуатация бытовых электрических приборов.	3	1		1
6.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Стачные швы. Настрочные швы. Окантовочные швы.	4			2
7.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Конструирование и моделирование юбок. Технология изготовления юбок.	26	1		14
8.	Художественные ремёсла. Рукоделие. Лоскутное шитьё. Роспись по ткани. Орнамент. Изделия из бисера. Вышивка.	7			4

Итого:	68	3	38
---------------	-----------	----------	-----------

Календарно – тематическое планирование 6 класс.

Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов (всего)	Последовательность уроков	Элементы содержания	Возможные виды деятельности	Вид контроля	Д/з
Вводное занятие	1.Инструктаж ОТ. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.	1час.	1	Безопасные приёмы работы и правила поведения в кабинете обслуживающего труда.	Работа с учебником.	Устный контроль	1
Технология ведения дома.	2.Творческие учебные проекты.	1час.	2	Экономия – это разумное сокращение затрат и бережливое отношение ко всему. Помощь в ведении домашнего хозяйства. Составление примерного бюджета семьи на месяц. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителей и их защита.	Работа с учебником. Составление примерного бюджета семьи на месяц.	Устный контроль	2
Кулинария	3.Кулинария. Физиология питания.	13час.	3	Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Общие сведения о питательных веществах. Сведения о роли минеральных веществ –	Составление меню. Определение количества и состава	Устный контроль, самоконтроль	3

				макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы, в том числе в УР.	продуктов, обеспечивающих суточную потребность минеральных веществ.		
	. 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1 час	4	Общие сведения о злаковых культурах, крупы. бобовые. Виды круп по способу обработки. Этапы производства круп – очистка, сортировка, шелушение (обрушивание), разделывание продуктов обрушивания. Требования к качеству круп. Виды каш по способу варки. Блюда из бобовых. Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых. Технология приготовления макаронных изделий, в том числе в УР.	Творческое задание – используя различные источники информации подготовить сообщение об истории макаронных изделий. Практическая работа «Макароны с сыром».	Устный контроль, самоконтроль	4
	5 Молоко. Блюда из молока.	1 час	5	Пищевая ценность молока. Пастеризация, стерилизация. Органолептические свойства молока – консистенция, вкус, запах, цвет. Блюда из молока, в том числе в УР. Требования к качеству блюд из молока. Правила подачи блюд из молока.	Творческое задание – найти рецепты приготовления блюд из молока и круп. Практическая работа «Каша рисовая молочная».	Устный контроль, самоконтроль	5
	6. Кисломолочные продукты и блюда из них.	1 час	6	Виды кисломолочных продуктов. Питательная ценность кисломолочных продуктов.	Практическая работа «Определение	Устный контроль, самоконтроль	6

				Блюда из кисломолочных продуктов, в том числе в УР. Сырники Требования, предъявляемые к качеству сырников.	примесей крахмала в сметане».	ль	
	7.Рыба. Блюда из рыбы.	1 час	7	Виды рыб по размеру, жирности, среде обитания. Питательная ценность рыбы. Семейства рыб. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Тепловая обработка рыбы – отварная, припущенная, жаренная, запечённая, в том числе в УР. Определение свежести рыбы. Механическая обработка рыбы. Приготовление жареной рыбы.	Практическая работа «Определение свежести рыбы». «Механическая обработка рыбы».	Устный контроль, самоконтроль	7
	8. Морепродукты. Рыбные консервы.	1 час	8	Виды не рыбных продуктов моря – ракообразные, двух створчатые моллюски, головоногие моллюски, иглокожие, морские водоросли. Приготовление кальмаров, креветок. Рыбные консервы: натуральные консервы, закусочные консервы, рыборастительные консервы, в том числе в УР. Рыбные паштеты и пасты. Рыбные пресервы.	Практическая работа «Приготовление заправочного супа с рыбными консервами. «Горбуша натуральная».	Устный контроль, самоконтроль	8
	9. Сервировка стола (к ужину).	1 час	9	. Сервировка стола. Общие правила сервировки стола. Правила этикета. Способы подачи блюд – французский, русский, английский, в том числе в УР. Общие правила	Творческое задание – подберите материал из различных видов	Устный контроль, самоконтроль	9

				сервировки стола к ужину.	источников к празднику, дню рождения. Практическая работа «Сервировка стола к ужину».		
	10. Приготовление обеда в походных условиях.	1 час	10	Расчёт количества продуктов. Виды продуктов для похода – крупы, макароны, консервы, концентраты. Разведение костра. Суп туриста. Каша походная. Первая помощь при пищевых отравлениях	Ответить на вопросы в конце параграфа.	Устный контроль, самоконтроль	10
	11. Заготовка продуктов.	1 час	11	Заготовка продуктов. Маринование и квашение, соление, в том числе в УР. Правила и требования консервирования. Приправы и пряности для консервирования.	Практическая работа «Приготовление квашеной капусты с клюквой».	Устный контроль, самоконтроль	11
	12. Лабораторно–практическая работа «Приготовление жареной рыбы» Лабораторно–практическая работа «Приготовление салата из морской капусты». Практическая работа	1 час	12	Оценить свежесть рыбы, выполнить разделку рыбы. Выполнить работу согласно технологической карте (табл. 9, стр. 55). Прodeгустировать блюдо. Оценить качество работы. Определить доброкачественность консервов. Выполнить работу согласно технологической карте (табл. 11, стр. 62). Прodeгустировать блюдо.	Лабораторно–практическая работа «Приготовление жареной рыбы» Лабораторно–практическая работа «Приготовление салата из морской капусты».	Устный контроль, самоконтроль	11

				Оценить качество работы.	Практическая работа		
	13. Практическая работа «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов (приготовление печения) «Творожные рогалики». Практическая работа «Приготовление сырников».	1 час	13	Оценить качество продуктов, входящих в блюдо. Выполнить работу согласно технологической карте (табл. 5, стр. 38). Оценить качество работы. Оценить качество продуктов, входящих в блюдо. Выполнить работу согласно технологической карте (табл. 6, стр. 39). Оценить качество работы.	Практическая работа «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов (приготовление печения) «Творожные рогалики». Практическая работа «Приготовление сырников».	Устный контроль, самоконтроль	10
	14. Проектная деятельность по разделу «Кулинария».	1 час	14	Идеи творческих проектов по изученному материалу (учебник стр.78-80).	Творческое задание – подберите материал из различных видов источников к празднику, дню рождения. Практическая работа.	Устный контроль, самоконтроль	11
	15. Проектная деятельность по разделу «Кулинария».	1 час	15	Защита проекта.	Защита проекта.	Устный контроль, самоконтроль	11
Создание	16. Материаловедение.	4 час.	16	Ткани на основе натуральных	Изучение	Устный	12

<p>изделий из текстильных и поделочных материалов. Материаловедение.</p>	<p>Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства, в том числе в УР.</p>			<p>волокон животного происхождения и их свойства, в том числе в УР. Физико-механические свойства, гигиенические свойства, технологические свойства. Шерстяные ткани. Строение волокна шерсти –чешуйчатый слой, корковый слой, сердцевина. Тип шерсти: пух, переходный волос, ость, мёртвый волос. Ткани из натурального шёлка. Свойства шёлковых тканей, сырьё для получения шёлковых тканей. Технология производства шёлковой нити.</p>	<p>свойств шерстяных и шёлковых тканей. Творческое задание – подберите ткань, которая имеет гладкую, блестящую поверхность, малую сминаемость, прямые волокна. При горении образует чёрный шарик, имеет запах жжёного пера. Вклейте в тетрадь и подпишите название ткани. Перечислите швейные изделия, которые можно сшить из этой ткани.</p>	<p>контроль, самоконтроль</p>	
	<p>17. Практическая работа «Исследование волокнистого состава х/б</p>	<p>1 час</p>	<p>17</p>	<p>Рассмотреть образцы тканей. Сравнить на ощупь мягкость ткани. Определить степень</p>	<p>Практическая работа «Исследование</p>	<p>Устный контроль, самоконтроль</p>	<p>12</p>

	и льняных, шерстяных и шёлковых тканей».			сминаемости. Выдернув нить из образцов, поджечь и проанализировать результат горения. Следующую нить разорвите и рассмотрите вид её обрыва. Обобщить полученные результаты в таблице. Приклеить образцы в соответствии с полученным результатом.	волокнистого состава х/б и льняных, шерстяных и шёлковых тканей».	ль	
	18. Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы	1 час	18	Ткацкие переплетения. Перекрытие нитей основы и уточной нити. Раппорт – законченная часть рисунка переплетения. Простые переплетения – полотняные, сажевые, атласные, сатиновые.	Изучение процесса прядения и ткачества.	Устный контроль, самоконтроль	13
	19. Практическая работа «Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений».	1 час	19	Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений. Рассмотреть образцы тканей. Отделить образцы саржевого и атласного переплетений. Определить долевую и уточную нить. Через увеличительное стекло рассмотреть структуру переплетения нитей (определить на какой стороне рисунок более чёткий). Определить какая сторона более пушистая. На какой стороне имеются узелки, петельки (пороки). В образцах саржевого направления определите направление	Практическая работа «Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений» .	Устный контроль, самоконтроль	13,14

				саржевого рубчика. Обобщите результаты и занесите в таблицу (табл.15, стр.95). Вывод о проделанной работе.			
Электротехника. Машиноведение.	20. История швейной машины. Регуляторы швейной машины.	2час.	20	История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити, регулятор длины стежка, регулятор прижима лапки.	Творческое задание – используя различные источники информации, подготовьте сообщение о современных машинах.	Устный контроль, самоконтроль	15,16
	21 Уход за швейной машиной.	1 час	21	Уход за швейной машиной. Чистка, смазка машины. Правила безопасной работы на швейной машине.	Практическая работа «Регулировка качества машинной строчки».	Устный контроль, самоконтроль	17
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Конструирование и моделирование . Технология изготовления юбки.	22. Конструирование и моделирование юбок. Из истории одежды.	30час.	22	Конструирование и моделирование юбок. Из истории одежды. Юбка, шлейф, кринолины, турнюры, распашная понёва. Стиль в одежде. Основные элементы композиции. Силуэт. Модель. Покрой. Иллюзии зрительного восприятия.	Творческое задание – зарисовать эскиз модели юбки на себя в соответствии с особенностями вашей фигуры. Опишите свою модель. Определите современные направления	Устный контроль, самоконтроль	18

					моды, в одежде используя интернет или журналы мод.		
	23. Практическая работа - зарисовать эскиз модели юбки на себя в соответствии с особенностями вашей фигуры.	1 час	23	Практическая работа - зарисовать эскиз модели юбки на себя в соответствии с особенностями вашей фигуры. Опишите свою модель. Определите современные направления моды, в одежде используя интернет или журналы мод.	Зарисовать эскиз модели юбки на себя в соответствии с особенностями вашей фигуры. Опишите свою модель. Определите современные направления моды, в одежде используя интернет или журналы мод.	Устный контроль, самоконтроль	18
	24. Конструирования юбок. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.	1 час	24	. Конструирование юбок- прямая, клиньевая, коническая. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа».	Устный контроль, самоконтроль	19
	25. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа».	1 час	25	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа».	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа».	Устный контроль, самоконтроль	19
	26. Построение чертежа и моделирование конической юбки. Моделирование	1 час	26	Построение чертежа и моделирование конической юбки. Построение чертежа одношовной конической юбки	Практическая работа. «Построение чертежа	Устный контроль, самоконтроль	20

	конической юбки			«большой клеш». Построение конических юбок «полусолнце» и «солнце». Моделирование конической юбки	одношовной конической юбки «большой клеш». «Построение конических юбок «полусолнце» и «солнце». «Моделирование конической юбки»		
	27. Практическая работа. «Построение чертежа одношовной конической юбки «большой клеш». «Построение конических юбок «полусолнце» и «солнце». «Моделирование конической юбки»	1 час	27	Практическая работа. «Построение чертежа одношовной конической юбки «большой клеш». «Построение конических юбок «полусолнце» и «солнце». «Моделирование конической юбки»	Практическая работа. «Построение чертежа одношовной конической юбки «большой клеш». «Построение конических юбок «полусолнце» и «солнце». «Моделирование конической юбки»	Устный контроль, самоконтроль	20
	28. Построение чертежа и моделирование клиневой юбки. Моделирование	1 час	28	Построение чертежа и моделирование клиневой юбки. Моделирование клиневой юбки.	Практическая работа. «Построение	Устный контроль, самоконтроль	21

	клиньевой юбки.				чертежа клиньевой юбки». «Моделирование клиньевой юбки».		
	29. Практическая работа. «Построение чертежа клиньевой юбки». «Моделирование клиньевой юбки».	1 час	29	Практическая работа. «Построение чертежа клиньевой юбки». «Моделирование клиньевой юбки».	Практическая работа. «Построение чертежа клиньевой юбки». «Моделирование клиньевой юбки».	Устный контроль, самоконтроль	21
	30. Построение чертежа и моделирование прямой юбки.	1 час	30	Построение чертежа и моделирование прямой юбки. Моделирование прямой юбки - изменение длины, расширение от линии бедер, расширение за счёт закрытия вытачек.	Практическая работа «Построение чертежа и моделирование прямой юбки. Моделирование прямой юбки - изменение длины, расширение от линии бедер, расширение за счёт закрытия вытачек.	Устный контроль, самоконтроль	22
	31. Практическая работа «Построение чертежа и моделирование прямой	1 час	31	Практическая работа «Построение чертежа и моделирование прямой юбки.	Практическая работа «Построение	Устный контроль, самоконтроль	22

	юбки. Моделирование прямой юбки - изменение длины, расширение от линии бедер, расширение за счёт закрытия вытачек.			Моделирование прямой юбки - изменение длины, расширение от линии бедер, расширение за счёт закрытия вытачек.	чертежа и моделирование прямой юбки. Моделирование прямой юбки - изменение длины, расширение от линии бедер, расширение за счёт закрытия вытачек.	ль	
	32. Моделирование юбки на кокетке. Моделирование юбки на кокетке с встречными складками. Оформление выкройки.	1 час	32	Моделирование юбки на кокетке. Моделирование юбки на кокетке с встречными складками. Оформление выкройки.	Практическая работа «Моделирование юбки на кокетке. Моделирование юбки на кокетке с встречными складками».	Устный контроль, самоконтроль	22 стр.1 49, 23
	33. Практическая работа «Моделирование юбки на кокетке. Моделирование юбки на кокетке с встречными складками».	1 час	33	Практическая работа «Моделирование юбки на кокетке. Моделирование юбки на кокетке с встречными складками».	Практическая работа «Моделирование юбки на кокетке. Моделирование юбки на кокетке с встречными складками».	Устный контроль, самоконтроль	22 стр.1 49, 23

	34. Технология изготовления юбок. Последовательность изготовления юбки.	1 час	34	Технология изготовления юбок. Последовательность изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою. Декатирование. Правила безопасной работы с утюгом.	Практическая работа «Подготовка ткани к раскрою. Декатирование . Правила безопасной работы с утюгом.»	Устный контроль, самоконтроль	24
	35. Практическая работа «Подготовка ткани к раскрою. Декатирование. Правила безопасной работы с утюгом.»	1 час	35	Практическая работа «Подготовка ткани к раскрою. Декатирование. Правила безопасной работы с утюгом.»	Практическая работа «Подготовка ткани к раскрою. Декатирование . Правила безопасной работы с утюгом.»	Устный контроль, самоконтроль	24
	36. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия.	1 час	36	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия. Способы раскладки выкройки на ткани.	«Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия. Способы раскладки выкройки на ткани».	Устный контроль, самоконтроль	25
	37. Практическая работа «Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия. Способы раскладки	1 час	37	Практическая работа «Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия. Способы раскладки выкройки на ткани».	Практическая работа «Раскладка выкройки на	Устный контроль, самоконтроль	25

	выкройки на ткани».				ткани. Раскрой изделия. Способы раскладки выкройки на ткани».		
	38. Подготовка деталей кроя к обработке.	1 час	38	. Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линий. Подготовка изделия к первой примерке.	Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линий. Подготовка изделия к первой примерке.	Устный контроль, самоконтроль	26
	39. Практическая работа - подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линий. Подготовка изделия к первой примерке.	1 час	39	Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линий. Подготовка изделия к первой примерке.	Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линий. Подготовка изделия к первой примерке.	Устный контроль, самоконтроль	26
	40. Первая примерка юбки. Дефекты посадки юбки на фигуре и способы их устранения.	1 час	40	Первая примерка юбки. Дефекты посадки юбки на фигуре и способы их устранения.	Первая примерка юбки. Дефекты посадки юбки на фигуре и способы их	Устный контроль, самоконтроль	26

					устранения.		
	41. Обработка вытачек и складок.	1 час	41	Обработка вытачек и складок.	Обработка вытачек и складок.	Устный контроль, самоконтроль	27
	42. Практическая работа - обработка вытачек и складок.	1 час	42	Практическая работа - обработка вытачек и складок.	Практическая работа - обработка вытачек и складок.	Устный контроль, самоконтроль	27
	43. Соединение деталей юбки и обработка срезов.	1 час	43	Соединение деталей юбки и обработка срезов. Варианты обработки стачных швов (обметывание). Технология выполнения расстрочного шва. настрочного шва с одним закрытым срезом. Варианты обработки краевых швов.	Варианты обработки стачных швов (обметывание). Технология выполнения расстрочного шва. настрочного шва с одним закрытым срезом. Варианты обработки краевых швов.	Устный контроль, самоконтроль	28
	44. Практическая работа - технология выполнения расстрочного шва. настрочного шва с одним закрытым срезом. Варианты обработки краевых швов.	1 час	44	Практическая работа - технология выполнения расстрочного шва. настрочного шва с одним закрытым срезом. Варианты обработки краевых швов (окантовочные швы).	Практическая работа - технология выполнения расстрочного шва. настрочного шва с одним	Устный контроль, самоконтроль	28

					закрытым срезом. Варианты обработки краевых швов.		
	45. Технология обработки застёжки тесьмой - молнией в боковом шве.	1 час	45	Технология обработки застёжки тесьмой - молнией в боковом шве.	Технология обработки застёжки тесьмой – молнией в боковом шве.	Устный контроль, самоконтроль	29
	46. Практическая работа - технология обработки застёжки тесьмой - молнией в боковом шве.	1 час	46	Практическая работа - технология обработки застёжки тесьмой - молнией в боковом шве.	Практическая работа - технология обработки застёжки тесьмой - молнией в боковом шве.	Устный контроль, самоконтроль	29 (рис.5 .28)
	47. Обработка верхнего среза юбки.	1 час	47	Технологическая последовательность обработки верхнего среза юбки. Дублирование пояса, заутюживание пояса, примётывание пояса, притачивание. Обработка концов пояса, замётывание пояса. Утюжка пояса.	Технологическая последовательность обработки верхнего среза юбки.	Устный контроль, самоконтроль	30
	48. Практическая работа - обработка верхнего среза юбки.	1 час	48	Практическая работа - обработка верхнего среза юбки. Дублирование пояса, заутюживание пояса, примётывание пояса, притачивание. Обработка концов	Дублирование пояса, заутюживание пояса, примётывание пояса,	Устный контроль, самоконтроль	30

				пояса, замётывание пояса. Утюжка пояса.	притачивание. Обработка концов пояса, замётывание пояса. Утюжка пояса.		
	49.Обработка низа юбки.	1 час	49	Обработка низа юбки из хлопчатобумажных тканей, шёлка и тонких шерстяных тканей. Обработка низа юбки окантовочным швом.	Обработка низа юбки из хлопчатобума жных тканей, шёлка и тонких шерстяных тканей. Обработка низа юбки окантовочным швом.	Устный контроль, самоконтро ль	31
	50. Практическая работа - обработка низа юбки из хлопчатобумажных тканей, шёлка и тонких шерстяных тканей. Обработка низа юбки окантовочным швом.	1 час	50	Практическая работа - обработка низа юбки из хлопчатобумажных тканей, шёлка и тонких шерстяных тканей. Обработка низа юбки окантовочным швом.	Практическая работа - обработка низа юбки из хлопчатобума жных тканей, шёлка и тонких шерстяных тканей. Обработка низа юбки окантовочным швом.	Устный контроль, самоконтро ль	31
	51.Окончательная отделка изделия.	1 час	51	Окончательная отделка изделия. ВТО, пришив фурнитуры.	Окончательная отделка	Устный контроль,	32

	Практическая работа - окончательная отделка изделия. Оценка качества изделия.			Практическая работа - окончательная отделка изделия. Оценка качества изделия.	изделия. ВТО, пришив фурнитуры. Практическая работа - окончательная отделка изделия. Оценка качества изделия.	самоконтроль	
Художественные ремёсла. Рукоделие. Лоскутное шитьё. Роспись по ткани. Орнамент. Изделия из бисера. Вышивка.	52.Рукоделие. Лоскутное шитьё.	8 час.	52	Рукоделие. Лоскутное шитьё. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани (полосы, квадраты, прямоугольники, треугольники). <i>История зарождения лоскутной техники. Духовность и нравственность народа.</i>	Практическая работа – «Изготовление наволочки на диванную подушку». Инструменты и приспособления для работы.	Устный контроль, самоконтроль	33
	53. Практическая работа – «Изготовление наволочки на диванную подушку».	1 час	53	Практическая работа – «Изготовление наволочки на диванную подушку».	Практическая работа – «Изготовление наволочки на диванную подушку».	Устный контроль, самоконтроль	Стр.2 20
	54.Роспись тканей. Оборудование, инструменты, материалы.	1 час	54	Роспись тканей. Оборудование, инструменты, материалы. Свободная роспись с применением солевого раствора. Краски. Техника росписи.	Роспись тканей. Оборудование, инструменты, материалы.	Устный контроль, самоконтроль	34

				<i>Картины в технике росписи. Духовность и нравственность народа.</i>	Свободная роспись с применением солевого раствора. Краски. Техника росписи.		
	55. . Практическая работа – «Свободная роспись с применением солевого раствора. Краски. Техника росписи».	1 час	55	Практическая работа – « <i>Роспись тканей. Духовность и нравственность народа.</i> Оборудование, инструменты, материалы. Свободная роспись с применением солевого раствора. Краски. Техника росписи».	Практическая работа – «Роспись тканей. Оборудование, инструменты, материалы. Свободная роспись с применением солевого раствора. Краски. Техника росписи».	Устный контроль, самоконтроль	34
	56. Орнамент.	1 час	56	Орнамент - древнеегипетский, древнерусский, древнегреческий. Стилизация - <i>декоративное обобщение изображаемых фигур и предметов. Духовность и нравственность народа.</i>	Орнамент - древнеегипетский, древнерусский, древнегреческий. Стилизация - декоративное обобщение изображаемых фигур и предметов.	Устный контроль, самоконтроль	35

	57. Творческая работа – «Орнаменты народов мира».	1 час	57	Используя источники информации, подготовить творческую работу «Орнаменты народов мира»	Орнаменты народов мира	Устный контроль, самоконтроль	35
	58. Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.	1 час	58	Украшение одежды. Изделия из бисера – бисер, бусины, стеклярус, стразы, блёстки, пайетки Вышивка бисером, бусинами, стеклярусом, пайетками.	Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.	Устный контроль, самоконтроль	36
	59. Практическая работа – «Вышивка бисером, бусинами, стеклярусом, пайетками».	1 час	59	Практическая работа – «Вышивка бисером, бусинами, стеклярусом, пайетками».	Практическая работа – «Вышивка бисером, бусинами, стеклярусом, пайетками».	Устный контроль, самоконтроль	36
Технология ведения дома.	60. Уборка жилища по-научному.	7 час.	60	Уборка жилища по-научному. Текущая уборка, еженедельная уборка, дополнительная уборка, генеральная уборка. Влажная уборка. Правила техники безопасности при работе с пылесосом.	Творческое задание – выполнение еженедельной уборки дома по-научному.	Устный контроль, самоконтроль	37
	61. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен.	1 час	61	Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен.	Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен.	Устный контроль, самоконтроль	38
	62. Ремонт одежды.	1 час	62	Ремонт одежды. Аппликация.	Ремонт	Устный	39

	Аппликация. Декоративные заплатаы.			Декоративные заплатаы. Технология выполнения аппликаций.	одежды. Аппликация. Декоративные заплатаы. Технология выполнения аппликаций.	контроль, самоконтроль	
	63. Практическая работа – «Технология выполнения аппликаций».	1 час	63	Практическая работа – «Технология выполнения аппликаций».	Практическая работа – «Технология выполнения аппликаций».	Устный контроль, самоконтроль	39
	64. Практическая работа – «Технология выполнения аппликаций».	1 час	64	Практическая работа – «Технология выполнения аппликаций».	Практическая работа – «Технология выполнения аппликаций».	Устный контроль, самоконтроль	39
	65. Практическая работа – «Технология выполнения накладной заплатаы».	1 час	65	Практическая работа – «Технология выполнения накладной заплатаы».	Практическая работа – «Технология выполнения накладной заплатаы».	Устный контроль, самоконтроль	39
	66. Практическая работа – «Технология выполнения накладной заплатаы».	1 час	66	Практическая работа – «Технология выполнения накладной заплатаы».	Практическая работа – «Технология выполнения накладной заплатаы».	Устный контроль, самоконтроль	39
Электротехника.	67. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.	1 час.	67	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.	Устный контроль, самоконтроль	40

	68.Защита творческих проектов.	1 час	68	Защита творческих проектов.	Защита творческих проектов.	Устный контроль, самоконтроль	
Итого:		68					

Планируемые результаты к разделам технологической подготовки.

В результате изучения раздела «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» ученик имеет возможность научиться:

знаниям/пониманию

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

умениям:

выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых изделий; выбирать модель с учётом особенностей фигуры; выполнять не менее трёх видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трёх видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела «Кулинария» ученик имеет возможность научиться:

знаниям/пониманию

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой; к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

умениям:

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; Соблюдение правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировка стола и оформление приготовленных блюд.

В результате изучения раздела «Электротехника» ученик имеет возможность научиться:

знаниям/пониманию

назначение и виды бытовой техники, виды защиты; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электроэнергии в быту;

умениям:

объяснять назначение и работу электрических приборов;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

безопасной эксплуатации электробытовых приборов.

В результате изучения раздела «Технологии ведения дома» ученик имеет возможность научиться:

знаниям/пониманию

характеристика основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях;

умениям:

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела «Проектирование» ученик имеет возможность научиться:

знаниям/пониманию

технологические понятия: технологическая карта, чертёж, эскиз;

умениям:

выполнять чертежи и эскизы, составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтение чертежей, эскизов, технических рисунков деталей изделия.

8. Методическое и материально –техническое обеспечение образовательного процесса.

Учебная и методическая литература, нормативные материалы, учебно- методические пособия.

Учебник «Технология, 5 класс» для учащихся общеобразовательных учреждений под ред. О.А. Кожинной. Изд. «Дрофа» 2015, «Технология» поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко / авт. О. В. Павлова- Волгоград 2010. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс, авт. Е. Н. Перова – Москва, 2010г. стандарты второго поколения. «Технология» Поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы, авт. Е. А. Гурбина, - Волгоград, 2010. «Почему мы так одеты», авт. А. Супрун, Г. Филановский – М. 2010. «консервируем сами», авт. А. Сиваев, Г. Васильченко, Е. Тимошенко, - Белград, 2010. «Магия лоскутка» - лоскутная техника, авт. Н Флеминг – Лондон 2015. «Цветочные фантазии из лент», авт. Д. Хенри – М. 2010. «Русская кухня», авт. Э. Меджитова – М. 2001. «Книга о вкусной и здоровой пище» - М. 2006. «Школа Этикета» - Екатеринбург, 2012.

ФГОС - Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа. - М., «Просвещение», 2014.

Таблицы для изучения раздела «Кулинария», «Технология пошива изделий», «Детали шейных машин». Инструкционные карты, образцы деталей и узлов швейных изделий, рабочие укладки с инструментами, лекала, линейки закройщика, см ленты, манекен, утюг, гладильная доска, швейные машины, оверлог, лаборантская для приготовления с посудой и инструментами для приготовления пищи. Компьютер.

9. Список литературы (основной и дополнительной).

Литература для учителя.

Учебник «Технология, 6 класс» для учащихся общеобразовательных учреждений под ред. О.А. Кожинной. Изд. «Дрофа» 2016

1. Три солнца Татьяны Шарковой. Каталог-альбом. - Чебоксары, 2003
2. Программа образовательной области «Технология» / А.С. Тихонов, Ю.С. Хатунцев, В.Д. Симоненко. - М., 1996.
3. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».
4. В.Н. Чернякова «Технология обработки ткани». Учебник для учащихся 5-9 классов-М., 2000.
5. Учебник «Технология, 6 класс» для учащихся общеобразовательных учреждений под ред. В.Д. Симоненко. Изд. «Вентана-Граф» 2011

Литература для учащихся.

Учебник «Технология, 6 класс» для учащихся общеобразовательных учреждений под ред. О.А. Кожинной. Изд. «Дрофа» 2016

- 1.Л.Н. Демена. По законам красоты: эстетика труда. – М.Просвещение, 1990г.
- 2.Ю.Б.Иванова Лоскутная мозаика России. // Школа и производство. – 2002г. №3, стр.42
- 3.Кит Никол. Искусство вышивки: секреты мастерства. Изд. группа «Контент», 2004.
- 4.Л. Сычёва Вышивка: ручная, машинная, мережки. -Челябинск,2002
5. Учебник «Технология,6 класс» для учащихся общеобразовательных учреждений под ред. В.Д. Симоненко Изд. «Вентана-Граф» 2011

Контрольная работа № 1.Раздел «Кулинария».

- 1. Что называют макроэлементами и микроэлементами?**
- 2.Роль минеральных веществ в питании?**
- 3.Как проверить доброкачественность молока?**
- 4.В чём ценность молока?**
- 5. В чём заключается питательная ценность рыбы?**
- 6. Как оттаивают мороженную рыбу?**
- 7. Назовите санитарные требования при обработке рыбы?**

8. Назовите способы тепловой обработки рыбы?
9. В чём заключается питательная ценность круп, бобовых и макаронных изделий?
10. Для чего просеивают муку? Какие виды теста применяют при приготовлении блинов?

Контрольная работа № 2. Раздел «Машиноведение»

1. Назовите регуляторы швейной машины?
2. В чём заключается уход за швейной машиной?
3. Устройство машинной иглы?

Контрольная работа № 3. Раздел «Конструирование».

1. Какие требования предъявляются к одежде?
2. Назовите мерки, необходимые для построения чертежа юбки?
3. Назовите правила раскроя юбки?
4. Как определить размер для поясного изделия?