Муниципальное общеобразовательное учреждение города Иркутска

средняя общеобразовательная школа № 10

**Рабочая программа**

**по предмету**

**«технология», ФГОС ООО, базовый уровень**

**для учащихся** \_**6\_ классов**

Количество часов: всего 68 ч., в неделю 2 ч.

Рабочая программа учебного предмета «технология» » разработана в соответствии с требованиями основной образовательной программы основного общего образования и обеспечивает достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы. Рабочая программа разработана с учетом программы включенной в ООП МБОУ г. Иркутска СОШ № 10 Технология: программа 5-8 кл. / А.Т. Тищенко, Н.В.  Синица. – М. : Вентана-Граф, 2015. -144с. и к учебнику Синица Н. В.,Симоненко В.Д. Технология ведения дома, 2015г.

**Планируемые результаты освоения предмета «Технология»**

**На предметном уровне** в результате освоения курса «технология» **обучающиеся научатся:**

- Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- изготовлять 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;

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выполнять 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, контролировать ход и результаты выполнения проекта;

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

**Обучающиеся получат 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 в целях сохранения в них питательных веществ;

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства;

- определять основные стили одежды и современные направления моды

**-** организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;

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

**В целом на предметном уровне у обучающихся будут сформированы:**

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и 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;

• 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;

;

• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления 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.

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*В физиолого-психологической сфере:*

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

• развитие глазомера

• развитие осязания, вкуса, обоняния

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Тематическое планирование**

Срок реализации рабочей учебной программы – 1 учебный год.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы, темы | Количество часов | |
| Программа учебного предмета | Рабочая программа |
| 1. | Технологии ведения дома | 3 | 3 |
| 2. | Кулинария | 14 | 14 |
| 3. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 22 | 22 |
| 4. | Художественные ремесла | 8 | 8 |
| 5. | Технологии творческой и опытнической деятельности | 21 | 21 |
|  | **Итого** | **68** | **68** |

Пояснения о необходимости изменения количества часов:- часы раздела "Технологии творческой и опытнической деятельности" в 6 классе включены в каждый изучаемый раздел, а также 8 часов выведены отдельно в начало года для более глубокого изучения. Раздел «Кулинария» перенесен на конец года в связи с обновлением кабинета «Технология» в зоне приготовления пищи.

Рабочей программой предусмотрено проведение:

* Практических работ: 20 часов
* Лабораторная работа: 1 час

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела, темы | Количество часов | | |
| всего | практика | лаб. работа |
| 1 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 21 |  |  |
| 2 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 22 | 9 | 1 |
| 3 | Художественные ремесла | 8 | 4 |  |
| 4 | Технология ведения дома | 3 | 1 |  |
| 5 | Кулинария | 14 | 6 |  |
|  | Всего | 68 | 20 | 1 |

**Содержание учебного предмета (68 ч.)**

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)**

***Теоретические сведения.* 8 ч.**

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Тематика творческих проектов. Правила оформления пояснительной записки. Критерии оценивания. Сроки выполнения и защиты. Обобщение полученных знаний. Представление собственной работы. Обоснование выбора материалов, технологий. Экологическая и экономическая оценка. Рекламный проспект. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

***Практические работы.* (разбиты по разделам)**

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

**Тема: Свойства текстильных материалов (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема: Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

**Тема: Моделирование швейных изделий (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема: Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

**Тема: Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощыо прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

**Тема: Вязание крючком (4 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема: Вязание спицами (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)**

**Тема: Интерьер жилого дома (1 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

**Тема: Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы 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 сук куленты. 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 суб стратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

Раздел «Кулинария» (14 ч)

**Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

**Тема: Блюда из мяса (4 ч)**

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

**Тема: Блюда из птицы (2 ч)**

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

**Тема: Заправочные супы (2 ч)**

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

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

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Календарно-тематическое планирование 6 класс** | | | | | | |
| **№** | **Дата проведения** | | **Кол-во**  **часов** | **Тема урока** | **Форма урока** | **Основные виды деятельности учащихся** |
| **план.** | **факт.** |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)** | | | | | | |
| 1 |  |  | 1 | Тематика творческих проектов.  Инструктаж ТБ | Урок изучения нового материала | Знакомиться с примерами творческих проектов шстиклассников.  Формирование у учащихся умений выбирать посильную и необходимую работу, аргументировано защищать свой выбор, выполнять эскизы и подбирать материалы для выполнения работы. Освоить основные понятия и терминологию при работе над проектом |
| 2 |  |  | 1 | Этапы их выполнения. | комбинированный |
| 3 |  |  | 1 | Инструменты и приспособления. | комбинированный | Уметь пользоваться дополнительной литературой, подбирать всё необходимое для выполнения задуманного.  Оформлять портфолио и пояснительную записку. |
| 4 |  |  | 1 | Технологическая последовательность выполнения проекта | комбинированный |
| 5 |  |  | 1 | Технологический этап | комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия**.** Уметь конструировать, моделировать и выполнять намеченные работы |
| 6 |  |  | 1 | Технологический этап | комбинированный |
| 7 |  |  | 1 | Заключительный этап | комбинированный | Подготавливать электронную презентацию проекта. Оценивать проделанную работу, выполнять рекламный проспект. Защищать творческий проект**.** Уметь проводить самоанализ проделанной работы. |
| 8 |  |  | 1 | Заключительный этап | комбинированный |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность ( 9 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 2 «Наряд для семейного обеда»*** | | | | | | |
| 9 |  |  | 1 | Химические волокна, текстильные материалы, их происхождение. | Изучения нового материала | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон |
| 10 |  |  | 1 | Лабораторная работа  «Свойства тканей из химических волокон» | комбинированный |
| 11 |  |  | 1 | История швейной машины. Уход за швейной машиной. Машинная игла. | комбинированный | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину  к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| 12 |  |  | 1 | Регуляторы строчки и замена иглы. Бытов., унив., шв.маш. | комбинированный |
| 13 |  |  | 1 | Неполадки в работе швейной машины | комбинированный |
| 14 |  |  | 1 | Практическая работа  «Регулировка строчки и замена машинной иглы» | комбинированный |
| 15 |  |  | 1 | Требования к лёгкому женскому платью. | Изучения нового материала | Снимать мерки с фигуры человека  и записывать результаты измерений.  Рассчитывать по формулам отдельные  элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| 16 |  |  | 1 | Практическая работа  «Конструкции изделий, снятие мерок для построения чертежа» | комбинированный |
| 17 |  |  | 1 | Построение основы изделия чертежа в масштабе 1:4 | комбинированный | Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| 18 |  |  | 1 | Построение основы изделия чертежа в масштабе 1:4 | комбинированный |
| 19 |  |  | 1 | Построение основы чертежа изделия в натуральную величину. Обработка проектного материала. | комбинированный |
| 20 |  |  | 1 | Построение основы чертежа изделия в натуральную величину. Обработка проектного материала. | комбинированный |
| 21 |  |  | 1 | Моделирование изделия выбранного фасона. | комбинированный | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |
| 22 |  |  | 1 | Практическая работа  «Моделирование изделия выбранного фасона». Обработка проектного материала. | комбинированный |
| 23 |  |  | 1 | Раскладка выкройки на ткани. | комбинированный |
| 24 |  |  | 1 | Обмеловка и раскрой ткани. Обработка проектного материала. | комбинированный |
| 25 |  |  | 1 | Контурные и контрольные точки на деталях кроя. | комбинированный |
| 26 |  |  | 1 | Соединение деталей кроя | комбинированный |
| 27 |  |  | 1 | Примерка изделия. Обработка проектного материала. | комбинированный |
| 28 |  |  | 1 | Выявление дефектов, их исправление | комбинированный |
| 29 |  |  | 1 | Виды машинных швов. | комбинированный |
| 30 |  |  | 1 | Практическая работа  «Обтачные швы» | комбинированный |
| 31 |  |  | 1 | Машинная обработка переднего и заднего полотнищ изделия. | комбинированный |
| 32 |  |  | 1 | Практическая работа  «Боковые швы. Застежка. Обработка горловины и застежки» | комбинированный |
| 33 |  |  | 1 | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. | комбинированный |
| 34 |  |  | 1 | Практическая работа  «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» | комбинированный |
| 35 |  |  | 1 | Технология обработки нижнего среза изделия. | комбинированный |
| 36 |  |  | 1 | Практическая работа  «Обработка нижнего среза изделия». | комбинированный |
| 37 |  |  | 1 | Окончательная обработка изделия. Обработка проектного материала. | комбинированный |
| 38 |  |  | 1 | Практическая работа  «Влажно-тепловая обработка изделия». Обработка проектного материала. | комбинированный |
| 39 |  |  | 1 | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | Урок обобщения, систематизации и закрепления знаний | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 40 |  |  | 1 | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | Урок обобщения, систематизации и закрепления знаний |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)** +**Исследовательская и созидательная деятельность(2ч)**  ***Запуск творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком/спицами»*** | | | | | | |
| 41 |  |  | 1 | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. | Изучения нового материала | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| 42 |  |  | 1 | Практическая работа  «Вязание цепочки из воздушных петель» | комбинированный |
| 43 |  |  | 1 | Вязание полотна. Вязание по кругу. | комбинированный |
| 44 |  |  | 1 | Практическая работа  «Выполнение плотного вязания по кругу» | комбинированный |
| 45 |  |  | 1 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | Изучения нового материала | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| 46 |  |  | 1 | Практическая работа  «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» | комбинированный |
| 47 |  |  | 1 | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания. | комбинированный |
| 48 |  |  | 1 | Практическая работа  «Разработка схемы жаккардового узора» | комбинированный |
| 49 |  |  | 1 | Вязание проектного изделия спицами или крючком. Обработка проектного материала. | комбинированный | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 50 |  |  | 1 | Защита проекта «Вяжем аксессуары» | Урок обобщения, систематизации и закрепления знаний |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3ч)** | | | | | | |
| 51 |  |  | 1 | Интерьер жилого дома | Изучения нового материала | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| 52 |  |  | 1 | Комнатные растения в интерьере. | комбинированный | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| 53 |  |  | 1 | Практическая работа  «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями» |
| Раздел «Кулинария» (14 ч) +**Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»*** | | | | | | |
| 54 |  |  | 1 | Блюда из рыбы. | комбинированный | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| 55 |  |  | 1 | Практическая работа  «Приготовление блюда из рыбы» |
| 56 |  |  | 1 | Блюда из нерыбных продуктов. | комбинированный |
| 57 |  |  | 1 | Практическая работа  «Приготовление блюда из морепродуктов» |
| 58 |  |  | 1 | Значение мясных блюд в питании. | комбинированный | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| 59 |  |  | 1 | Практическая работа  «Приготовление блюда из мяса» |
| 60 |  |  | 1 | Блюда из мяса. | комбинированный |
| 61 |  |  | 1 | Практическая работа  «Приготовление блюда из мясных продуктов» |
| 62 |  |  | 1 | Блюда из птицы. | комбинированный | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| 63 |  |  | 1 | Практическая работа  «Приготовление блюда из птицы» |
| 64 |  |  | 1 | Заправочные супы. | комбинированный | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| 65 |  |  | 1 | Практическая работа  «Приготовление заправочного супа» |
| 66 |  |  | 1 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | комбинированный | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| 67 |  |  | 1 | Обработка проектного материала «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду». | Урок обобщения, систематизации и закрепления знаний | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 68 |  |  | 1 | Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» |
| Итого: 68 часов. | | | | | | |

**Список литературы**

1. Кожина О.А., Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Дрофа, 2012. – 254[2] с.: ил.
2. Кожина О.А., Е.Н. Кудакова Рабочая тетрадь. Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Дрофа, 2012. – 80 с.: ил.
3. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
4. Кожина О.А., Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. Методическое пособие к учебнику Технология. Обслуживающий труд – М.: Дрофа, 2013. – 126[2] с.

**Дополнительная литература для учителя**

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. (пособие для учителя).- М.: Школьная Пресса, 2006.
2. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПБ,:Паритет, 2005
3. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
4. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2006.
5. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
6. Максимова М., Кузьмина М. Лоскутки.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.
7. Максимова М., Кузьмина М. Вышивка.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1997.

**Дополнительная литература для ученика**

1. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб. для 6 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.
2. Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта.- М.: Дрофа, 2003.
3. Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Русское кружево. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
4. Сасова И.А., Павлова М.Б. и др. Технология. Учебное пособие 6 кл.- М.: Вентана-Граф, 2003.