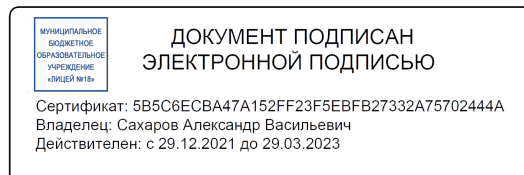


Согласовано
Зам. директора по НМР
_____ Е.А. Бахарева
«_30_»_08_2022 г.

Утверждаю
Директор Лицея №18
_____ А.В. Сахаров
Приказ № _____
от «_30_»_08_2022г.

Рассмотрено
На заседании ШМО
Протокол № _____
от «_30_»_08_2022 г.

Принято
Педагогическим советом
Протокол № _____
от «_30_»_08_2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
По учебному предмету технология
6 класс

Составитель:
учитель технологии
Русинова М.В.

г. Сарапул 2022 год

Содержание:

1.Пояснительная записка.....	стр. 3
2. Планируемые результаты изучения учебного предмета	стр.6
3. Содержание учебного курса.....	стр. 10
4.Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.....	стр. 12
5.Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.....	стр.23

Приложения к рабочей программе:

Приложение 1. Контрольно-измерительные материалы (КИМ) *с критериями оценивания* (перечень и приложение КИМ);

Приложение 2. Примерные темы проектов.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету технология для 6 класса общеобразовательной школы составлена:

- на основе федерального компонента ФГОС ООО второго поколения (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897);
- письма Департамента государственной политики в сфере общего образования Минобрнауки России от 28.10.2015г. № 08-1786 о рабочих программах учебных предметов;
- Приказа Минпросвещения России от 11.12.2020 N 712 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования,
- примерной программы по учебному предмету... 5-9 классы: проект.- 2-е изд. – М.: Просвещение, 2010. – 67с. для классов, изучающих предмет по новым стандартам базового уровня;
- федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях. Учебник : Синца Н.В, Симоненко В.Д. «Технология. Технология ведения дома.» бкласс. –(М.: Вентана – Граф) 2014;

Общие цели учебного предмета для ступени обучения

Общая характеристика учебного предмета содержание предмета «Технология» предоставляет учащимся возможность бесконфликтного вхождения в мир искусственный, созданный людьми среды техники и технологий, который называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности, опосредуя взаимодействие людей со сферой природы и социумом.

Цели обучения:

Формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенном в нем технологиях;

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

Овладение безопасными приемами труда, 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;

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

Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

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

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

Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, ответственности за результаты своей деятельности

Воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

Основной формой организации образовательного процесса является учебно-практическая деятельность обучающихся. В качестве дополнительных форм организации образовательного процесса по данной программе используется система консультационной поддержки, индивидуальных занятий, работа обучающихся с использованием современных информационных технологий.

Организация сопровождения обучающихся направлена на создание оптимальных условий обучения, на исключение психотравмирующих факторов, на сохранение психосоматического состояния здоровья обучающихся, на развитие положительной мотивации к освоению программы, на развитие индивидуальности и одаренности каждого ребенка.

Рабочая программа реализуется образовательным учреждением через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Основой реализации рабочей программы является:

Использование приемов и методов, применяемых в лично-ориентированном подходе в обучении, а также проблемного обучения;

вести обучение «от простого к сложному», используя наглядные пособия, технологические термины.

вести изучение отдельных тем учебного материала на уровне «от общего к частному», применяя частично поисковые методы и приемы; выполнение проектов и творческих заданий.

формирование учебно-познавательных интересов пятиклассников, применяя информационно-коммуникационные технологии.

Осуществление целей образовательной программы по технологии для 5 класса обусловлено так же использованием в образовательном процессе следующих педагогических технологий: технология критического мышления, игровое моделирование (работа в парах и группах), ветагенной педагогики, здоровьесберегающие технологии.

Основные типы учебных занятий: урок изучения нового учебного материала;урок закрепления и применения знаний;

урок обобщающего повторения и систематизации знаний;урок контроля знаний и умений.урок - беседа (фронтальный опрос)урок - экскурсия;урок - защита проекта

Основным типом урока является комбинированный.

Формы организации учебного процесса: индивидуальные, групповые, индивидуально-групповые, фронтальные.

На уроках используются такие формы занятий как: практические занятия;выполнения проекта (групповые);тест; фронтальные

На уроках параллельно применяются общие и специфические методы, связанные с применением средств ИКТ, а также:

словесные методы обучения (рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником);

наглядные методы (наблюдение, иллюстрация, демонстрация наглядных пособий, презентаций);

практические методы (упражнения на построение);

метод проектов.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся по технологии осуществляется по 5-ти бальной системе.

Общая характеристика курса технологии.

Данный учебный курс занимает важное место в системе общего образования, потому что обучению уч-ся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использовании материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс создания любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и экономическим требованиям и здоровьесберегающему воспитанию обучающихся. Обучающиеся знакомятся с

национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональное расходование материалов, утилизация отходов.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум материала.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предполагается в конце каждого года обучения. Учитель должен помочь ученикам выбрать проект для творческого проектирования, с учётом возрастных особенностей школьников.

Все уроки, где предусмотрены выполнение практических работ, проходят с предварительным инструктажем по технике безопасности.

Место курса технологии в базисном плане

Содержание курса технологии в 6 классе представляет собой продолжение тематики курса технологии 5 класса и является базовым звеном в системе непрерывного технологического образования.

Сроки реализации программы.

В соответствии с учебным планом МБОУ «Лицей №18» на изучение технологии в 6 классе отводится 2 часа в неделю, 68 часов за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

В обучении с применением ЭО и ДОТ используются следующие организационные формы учебной деятельности:

- Лекция;
- Консультация;
- Практическое занятие;
- Проверочная работа;
- Самостоятельная внеаудиторная работа;
- Научно-исследовательская работа, проектная работа, проектная задача.

Сопровождение предметных дистанционных уроков может осуществляться в следующих режимах:

- Тестирование online и offline;
- Консультации on-line и offline;
- Предоставление методических материалов;
- Сопровождение offline (проверка тестов, проверочных работ, различные виды текущего контроля и промежуточной аттестации);

2. Планируемые результаты изучения учебного предмета на уровне 6 класса.

Изучение курса технологии в основной школе направлено на достижение следующих результатов.

Личностные результаты

Учащиеся должны уметь:

- проявлять познавательные интересы и творческую активность к предметной технологической деятельности;
- проявлять готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- овладевать установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- развивать бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.
- в рамках формирования функциональной грамотности формулирование и объяснение собственной позиции в конкретных ситуациях общественной жизни на основе полученных знаний с позиции норм морали и общечеловеческих ценностей, прав и обязанностей гражданина

Метапредметные результаты

Учащиеся должны уметь:

- работать с учебной и справочной литературой, логично излагать материал, составлять план ответа, анализировать и формулировать выводы.
 - работать с информацией: самостоятельно вести поиск источников (справочные издания, периодические издания, ресурсы Интернета); проводить анализ и обработку информации.
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- проявлять нестандартный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;

- самостоятельно организовывать и выполнять творческие работы связанные с умением придавать оригинальность своему изделию;
- самостоятельно организовывать и выполнять творческие работы по созданию блюд из овощей, изделий декоративно-прикладного искусства, по сервировке стола;
- уметь оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения принятых в обществе требований и принципов;
- обоснование путей и средств устранения ошибок в выполняемой работе;
- учиться соблюдению норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- учиться соблюдению безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- в рамках формирования функциональной грамотности находит и извлекает информацию в различном контексте; объясняет и описывает явления на основе полученной информации; анализирует и интегрирует полученную информацию; формулирует проблему, интерпретирует и оценивает её; делает выводы, строит прогнозы, предлагает пути решения.

Предметные результаты

освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области применения помещения, кулинарии, обработки тканей для проектирования и создания проектов труда; разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;

Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;

Заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять следующие швы: обтачной и обтачной в кант;

Читать и строить чертеж плечевого изделия, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; подготавливать ткань к раскрою, перенос линии контура на ткань, выполнять раскрой изделия.

Обработку выреза горловины подкройной обтачкой, определять качество готового изделия ; подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделия крючком и спицами

3.Содержание учебного курса

В 6 классе базовыми разделами программы по направлению «Технология ведения дома» являются:

-Интерьер жилого дома

-Кулинария;

-Создание изделий из текстильных материалов;

-Художественные ремёсла.

Новый методологический подход программы «Технологии ведения дома», направленный на здоровьесбережение учащегося, реализуется, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами. Эти занятия способствуют формированию у учащихся ответственного отношения к своему здоровью. При выполнении проектных работ акцентируется внимание детей на значение продукта труда, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Этот раздел программы может проводиться в конце каждого раздела. При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда, проходит экологическое и экономическое воспитание, эстетическое развитие, наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий. Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Раздел 1. Оформление интерьера (8ч)

Вводное занятие. Теоретические сведения: Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Планировка жилого дома. Зонирование помещений для приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. 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.

Практические работы: Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление окна. Виды штор». Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Комнатные растения в интерьере квартиры. Теоретические сведения. Использование комнатных растений в интерьер жилого дома. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования

растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративно цветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Творческий проект: «Растения в интерьере жилого дома»

Раздел 2. Кулинария (12ч)

Санитария и гигиена. Основные теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Лабораторно-практические и практические работы: Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

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

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

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

Практические работы: Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из мяса. Теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь,

применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы: Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд. Теоретические сведения. Технология приготовления первых блюд. Классификация супов. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Практическая работа. Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет. Теоретические сведения. Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Творческий проект: «Приготовление воскресного обеда»

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (30ч)

Элементы материаловедения. Теоретические сведения. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий. Теоретические сведения. Виды плечевой одежды. Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы. Снятие мерок. Построение чертежа в М 1:4 и в натуральную величину. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы. Теоретические сведения ПТБ при выполнении РР. Виды ручных стежков и строчек. Терминология и технические условия на выполнение РР.

Практическая работа. Изготовление образцов стежков и строчек.

Элементы машиноведения. Теоретические сведения. Машинные иглы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине.

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

Проект: «Наряд для семейного обеда».

Теоретические сведения. Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы, застежки, горловины. Обработка срезов изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы: Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Обработка горловины – обтачкой. Отделка изделия. Контроль и качество изделия. Защита проекта.

Раздел 4. Художественные ремёсла (18ч)

Вязание крючком и спицами. Теоретические сведения. Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы: Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Способы вязания крючком. Набор петель спицами. Создание схем на компьютере.

Проект: «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

4. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

4.1 Тематический план

Название разделов и тем курса	Кол-во часов		Сопровождающие внеурочные формы учебной деятельности и внеучебная деятельность, ее виды**
	всего	вт.ч. ПЗ*	
Оформление интерьера.	8	2	Цель и задачи предмета «Технологии» в 6 классе. Правила безопасного труда в кабинете технологии. Творческий проект: «Растения в интерьере жилого дома».
Кулинария.	12	7	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».
Создание изделий из текстильных материалов.	30	15	Творческий проект: «Наряд для семейного обеда».
Художественные ремёсла.	18	4	Творческий проект: «Вяжем аксессуары крючком или спицами».
Итого:	68	28	

4.2. Поурочное тематическое планирование

недел я	№ п/п	№ п/п в теме	Наименование раздела (темы) и темы урока	Характеристика основных видов деятельности	Формы и методы контроля
Тема 1 Оформление интерьера - 8 часов					
1	1,2	1-2	Вводный урок. Водный инструктаж по технике безопасности. Планировка и интерьер жилого дома	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета. Правила поведения в кабинете технологии, цели и задачи предмета Выполнение первого творческого проекта. Понятие о жилом помещении.	Фронтальный опрос Задание №1 тест ПР№1 : 2 Декоративное оформление интерьера» Стр 15
2	3,4	3-4	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта: «Растения в интерьере жилого дома»	Актуализация знаний по изучаемой теме; работа с учебником. Знать о разновидностях и технологии выращивания комнатных растений, способах их размещения в интерьере. Выполнение обоснования проекта.	Работа в тетради, Знакомство с профессией - фитодизайнер.
3	5,6	5-6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развития трудолюбия. Цели и задачи проекта, этапы проектирования.	Выполнение эскиза комнаты с растениями. ПР №2»Перевалка комнатных растений» стр 27
4	7,8	7-8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»	Формирование у учащегося умений к осуществлению контрольных функций. Выступление с защитой проекта.	Выполнение и защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»
Тема 2 Кулинария- 12 часов					
5	9,10	1-2	Санитария и гигиена на кухне.	Овладение навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды. Организация рабочего места для	Фронтальный опрос с выборочным оцениванием

			Рыба. Пищевая ценность, технологии обработки рыбы.	приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Знакомство с видами рыбы и нерыбными продуктами моря, технологии обработки рыбы. Определение свежести рыбы. Технология приготовления блюд.	Работа с учебником.
6	11,12	3-4	Приготовление блюда из рыбы	Выполнение ПР, ПТБ на кухне, качества приготовления, оценка и самооценка. Составлять технологические карты приготовления блюд.	ЛПР № 3,4«Приготовление блюда из рыбы» стр54
7	13,14	5-6	Мясо. Пищевая ценность, виды обработки мяса.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы. Знакомство с видами обработки мяса .Уметь составлять технологические карты приготовления блюд	Работа с учебником ЛР №3 « Определение доброкачественности мяса» Стр56
8	15,16	7-8	Приготовление блюда из мяса	Выполнение ПР, ПТБ на кухне, качества приготовления, оценка и самооценка.	ПР № 5,6 «Приготовление блюд из мяса» стр61
9	17,18	9-10	Супы. Технология приготовления первых блюд Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект по теме кулинария:	Актуализация жизненного опыта учащихся, знаний по изучаемой теме. Знать: о значении первых блюд в питании человека, классификации супов. Уметь составлять технологические карты приготовления блюд Расчет количества и стоимости продуктов для праздничного стола. Составление меню.	составление технологической карты. ПР №7 « Приготовление заправочного супа» стр72 Задание №2 тест ПР № 8 « Сервировка

			«Приготовление воскресного обеда»	Выполнение сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнение сервировки различных видов праздничного стола	стола» стр 77
10	19,20	11-12	Творческий проект: «Приготовление воскресного обеда»	Повторение ПТБ. Формирование нравственно – эстетической ориентации, развития трудолюбия. Оценивание работы.	Выполнение и защита проекта «Приготовление воскресного обеда»
Тема 3 Создание изделий из текстильных материалов-30часов.					
11	21,22	1-2	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. «Изучить свойства тканей»	Классификация текстильных волокон. Способы их получения. Составление коллекции тканей из химических волокон. Находить и представлять информацию о современных тканях. Оформлять результаты исследований.	ЛР№ 5« Изучение свойств тканей» Знакомство с профессией-оператор ткани.
			Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда»	Понятие о плечевой одежде. Определение размеров фигуры человека. Выполнение эскиза проектного изделия. Составление плана выполнения проекта.	Выполнение эскиза изделия.
12	23,24	3-4	Определение размеров швейного изделия. «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия»	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Снятие мерок для изготовления плечевого изделия.	ЛР№9: «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия» стр 94
13	25,26	5-6	«Построение чертежа швейного изделия в М 1:4»	Рассчитать по формулам элементы чертежей изделия. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе.	«Построение чертежа швейного изделия в М 1:4»
14	27,28	7-8	ПР: «Построение чертежа цельнокроеного изделия в натуральную величину.»	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою.	Построение чертежа цельнокроеного изделия в М 1:1»
15	29,30	9-10	ПР: «Моделирование плечевой	Приемы изготовления дополнительных выкроек -	ЛР№ 10: «Моделирование

			одежды»	обтачки, подборта и др. Подготовка выкройки к раскрою.	плечевой одежды» Знакомство с профессией – модельер.
16	31,32	11-12	Раскрой швейного изделия. ПР: «Раскрой плечевого изделия»	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкройки на ткани. Правила раскроя. Правила ТБ. Самооценка.	П№11: «Раскрой плечевого изделия»стр106
17	33,34	13-14	Ручные работы. «Изготовление образцов ручных швов»	Понятие о дублировании деталей кроя. ПТБ при выполнении ВТО. Способы переноса линий прямыми копировальными стежками. Знать: требования к выполнению РР, терминологию РР Уметь: выполнять РР по техническим требованиям.	ПР№12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой» стр109
18	35,36	15-16	Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. «Выполнение образцов швов-обтачного и обтачного в кант.»	ПТБ при работе на швейной машине. Дефекты машинной строчки. Устройство машинной иглы. Уход за швейной машиной. Классификация машинных швов.	ПР№ 13-.17«Выполнение образцов швов» стр112
19	37,38	17-18	«Подготовка и проведение примерки изделия»	ПТБ. Последовательность подготовки изделия к примерке. Знакомство с правилами проведения примерки, способами устранения дефектов.	ПР№18 «Примерка изделия»
20	39,40	19-20	Технология изготовления плечевого изделия.	ПТБ. Технология обработки швов и нижних срезов рукавов.	Знакомство с профессией – закройщик.
21	41,42	21-22	« Технология обработки изделия»	ПТБ. Способы обработки горловины- обтачкой, косой бейкой.	ПР№19-20« Обработка деталей изделия.»

22	43,44	23-24	Технология обработки боковых срезов изделия.	ПТБ. Знакомство с технологией обработки боковых срезов изделия.	ПРН ^о 21» Обработка срезов изделия» стр 141
23	45,46	25-26	«Обработка нижнего среза изделия.»	ПТБ. Технология обработки низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом.	ПРН ^о 22 «Обработка нижнего среза изделия.»стр 143
24	47,48	27-28	Окончательна отделка изделия. Подготовка к защите проекта: «Наряд для семейного обеда»	ПТБ. Окончательная отделка изделия, способы отделки изделия. Оформление паспорта проекта.	СР: контроль и самоконтроль Задание №3 тест
25	49,50	29-30	Защита проекта: «Наряд для семейного обеда»	Выступление уч-ся с защитой проекта.	Выполнение и защита проекта «Наряд для семейного обеда»
Тема 4 Художественные ремёсла-18часов					
26	51,52	1-2	Вязание крючком и спицами. ПР: «Вяжем аксессуары крючком и спицами.»	Мотивация к учебной деятельности. Составить план выполнения проекта. Организация рабочего места для вязания. Инструменты и приспособления. ПТБ.	СР. уметь читать схемы.
27	53,54	3-4	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.	ПТБ. Приёмы вязания крючком. Выполнять образцы вязания по схеме.	ПРН ^о 23 «Вязание полотна» стр 161
28	55,56	5-6	Вязание по кругу.	ПТБ. Выполнение образцов вязания по кругу.	ПРН ^о 24 «Вязание по кругу» стр 165
29	57,58	7-8	Вязание спицами. Основные приёмы вязания.	ПТБ. Выполнения набора петель. Способы вязания на спицах.	СР. работа с учебником.
30	59,60	9-10	Выполнение проекта: «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Знать этапы выполнения проекта. Уметь вязать проектное изделие крючком или спицами.	ПРН ^о 25«Выполнение образцов» стр 172
31	61,62	11-12	Выполнение проекта: «Вяжем	ПТБ. Выполнение изделия.	СР. работа в тетради.

			аксессуары крючком или спицами»		
32	63,64	13-14	Выполнение проекта: «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	ПТБ. Выполнение изделия.	ПР№ 26 «Разработка жаккардового узора» стр 176
33	65,66	15-16	Подготовка проекта к защите.	Самоконтроль и самооценка собственной деятельности. Выполнить расчет себестоимости изделия.	СР: контроль и самоконтроль Задание №4 тест
34	67,68	17-18	Защита проекта: «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Правила защиты проекта. Выступление учащихся. Анализ проекта. Подведение итогов года.	Выполнение и защита проекта: «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Представление презентации портфолио: «Мои успехи в освоении технологии бкласс»
Итого:68 часов.					

5. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Занятия по курсу «Технология. Технологии ведения дома» проводятся на базе кабинета кулинарии и кабинета по обработке тканей. Кабинет оборудован необходимой мебелью, швейными машинами и необходимым оборудованием, согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования. При работе в кабинете технологии и кулинарии учащиеся обязаны соблюдать правила санитарии и гигиены, электро- и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого в кабинете имеются стенды по охране труда, наглядная информация. Для выполнения практических работ: наборы раздаточного материала, коллекции тканей, инструкционные карты, образцы творческих проектов, поделки и другие наглядные пособия.

Средства обучения	Учебно-методическая литература (рекомендованная)	Дополнительная литература для учителя и учащихся	Цифровые ресурсы Интернет ресурсы	Справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерные программы
Печатные издания	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015год Рабочая программа по технологии для учащихся 6 класса, М.: Просвещение, 2015год Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана – Граф». 	Программа основного образования «Технология. Технологии ведения дома»	<p>Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко</p> <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> http://www.eor-np http://center.fio.ru/som 	Уроки технологии, бкл
Печат	Стенды и плакаты по Т.Б.			

<p>ные пособ ия</p>	<p>Плакаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола к обеду – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка рыбы - Первичная обработка мяса – Приготовление блюд из рыбы -Приготовление блюд из мяса -Классификация супов -Первичная обработка овощей -Формы нарезки овощей – Правильная посадка – Универсальная швейная машина – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) -Обработка выреза горловины подкройной обтачкой -Способы обработки низа изделия 			
-----------------------------	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Заправка ниток и др. <p><i>Инструкционные (технологические) карты; Карточки-задания;</i></p>			
	<p>Набор ручных инструментов и приспособлений</p> <p>Виды швов, вышивок, орнаментов</p>			

Ресурсы для организации ЭО и ДОТ:

1. ЯндексУчебник <https://education.yandex.ru/>
2. Учи.ру – интерактивная образовательная платформа. <https://uchi.ru/>
3. Российская электронная школа . <https://resh.edu.ru/>

Приложение 1

Контрольно-измерительные материалы

(в том числе и по формированию функциональной грамотности)

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Наименование КИМ и форма контроля
1	Охрана труда в кабинете технологии. ПТБ.	тест
2	Оформление интерьера	тест
3	Кулинария	тест
4	Создание изделий из текстильных материалов	тест
5	Художественные ремесла	тест

Приложение 2

Примерные темы проектов.

1. «Растения в интерьере комнаты»
2. «Приготовление воскресного обеда».
3. «Наряд для семейного обеда»
4. «Вяжем аксессуары крючком и спицами».

Представление презентации портфолио: «Мои успехи в освоении технологии бкласс»

