

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 490 с углубленным изучением иностранных  
языков Красногвардейского района Санкт-Петербурга

**ПРИНЯТО**

на Педагогическом совете  
школы

Протокол № 1

от 30.08.2017г.



**УТВЕРЖДЕНО**

Директор школы:

Н.Б.Александрова

Приказ № 365-0

от 30.08.2017г.

**Рабочая программа  
по технологии  
для базового уровня изучения технологии в основной школе  
6 Б класс (II подгруппа)  
Срок реализации – 1 год**

Разработчик рабочей программы:

Сергалиева Юлия Владимировна, учитель технологии I категории

Год разработки программы – 2017

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО учителей  
кафедры «Развитие»

Председатель МО

М.А.Наливайко

Протокол № 1

от 29.08.2017г.

**СОГЛАСОВАНО**

зам. директора поУВР

А.В.Голубицкая

30.08.

2017 года

## Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Содержание тематического учебного курса по предмету «Технология».....	5
3. Требования к уровню подготовки обучающихся по технологии (6 класс, базовый уровень).....	10
4. Оценка достижения планируемых результатов освоения учебной программы .....	12
6. Календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся .....	14
7. Ресурсное обеспечение программы .....	32

## 1. Пояснительная записка

Данная рабочая программа рассчитана на изучение технологии в 6 классах на базовом уровне и составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17. 12. 2010 №1897
3. Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в ОУ № 2.4.2821-10 и изменений № 3 в СанПиН от 29.04.2015
4. Устава ГБОУ средней школы № 490 Красногвардейского района Санкт-Петербурга
5. Образовательной программы ГБОУ средней школы № 490 Красногвардейского района Санкт-Петербурга на 2017-2018 учебный год
6. Учебного плана ГБОУ средней школы № 490 Красногвардейского района Санкт-Петербурга на 2017-2018 учебный год
7. Годового календарного учебного графика ГБОУ средней школы № 490 Красногвардейского района Санкт-Петербурга на 2017-2018 учебный год
8. Примерной программы по технологии для общеобразовательных учреждений. Авторской программы по технологии для общеобразовательных учреждений под редакцией УМК Сеница Н. В., Самородский П. С., Симоненко В.Д. и др.
9. Учебника: Технология 6 класс: Сеница Н.В., Симоненко В.Д.. Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая **цель и задачи образовательной программы школы:**

\* создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

\* формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

\* формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих **целей:**

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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; безопасными приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, 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 технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это **приобретение жизненно важных умений**.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-7 классов для средней общеобразовательной школы. За основу взят вариант II изучения предмета «Технология», т.к. большинство обучающихся – девочки. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Направление «Технология. Технический труд» интегрировано и для мальчиков и для девочек и изучается не в полном объеме.

Учитывая тот факт, что количество сильных и слабых учащихся в параллельных классах примерно одинаково, программа предназначена для работы во всех классных параллелях. Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Электротехника» и «Элементы моделирования». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

## **2.Содержание тематического учебного курса по предмету «Технология»**

### **Распределение часов рабочей программы по годам обучения**

#### **6 класс, базовый уровень**

##### **Вводное занятие (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

##### **КУЛИНАРИЯ(17 ч)**

##### **Культура питания (1 ч)**

###### **Основные теоретические сведения.**

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

###### **Практические работы**

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы.

##### **Технология приготовления блюд (12 ч.)**

##### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

**Основные теоретические сведения** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

###### **Практические работы**

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

##### **Блюда из рыбы и морепродуктов**

**Основные теоретические сведения** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

### **Практические работы**

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

**Основные теоретические сведения** Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

### **Практические работы**

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Варианты объектов труда.** Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы, макаронные изделия.

### **Изделия из жидкого теста и сладкие блюда**

**Основные теоретические сведения** Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

### ***Практические работы***

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

***Варианты объектов труда.*** Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

***Домашние заготовки (2 ч)***

***Творческие заготовки (2 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

***Практические работы.*** Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

***Варианты объектов труда.*** Свежая капуста, морковка.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (40 ч)**

### **Декоративно-прикладное творчество (12 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

### ***Практические работы.***

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

***Варианты объектов труда.*** Ткань.

### **Швейные материалы (4 ч.)**

***Основные теоретические сведения.*** Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

**Практические работы.** «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

### **Бытовые швейные машины (2 ч)**

#### **Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины**

##### **Основные теоретические сведения**

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

##### **Практические работы**

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

##### **Варианты объектов труда**

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

### **Машинные швы. Классификация краевых швов.**

**Основные теоретические сведения** Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

**Практические работы.** «Выполнение образцов краевых швов».

##### **Варианты объектов труда**

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

### **Уход за швейной машиной. Виды передач.**

##### **Основные теоретические сведения**

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

##### **Практические работы**

Чистка и смазка швейной машины

##### **Варианты объектов труда**

Швейная машина. Схемы, таблицы.

### **Художественные ремесла (12 Ч)**

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (9 Ч.)**

#### **Интерьер жилых помещений (3 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

**Практические работы.** Эскиз домашнего интерьера.

#### **Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.



**Практические работы.** Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

**Варианты объектов труда.** Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

### **Электротехнические работы (4 ч)**

#### **Резерв (2 ч)**

### **3. Требования к уровню подготовки обучающихся по технологии**

#### **(6 класс, базовый уровень)**

##### **Учащиеся должны знать:**

- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения волокон животного происхождения, их свойства и свойства тканей из этих волокон;
- историю строчевой вышивки, виды мережек и их назначение;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины, правила работы на машине с ножным приводом;
- требования к женской одежде, материалы и отделки, применяемые для изготовления юбок, конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения;
- приёмы моделирования юбок, правила подготовки выкройки и раскроя юбки;
- назначение, конструкцию и технологию выполнения швов: настрочного, накладного; основные технологические приёмы обработки юбки;
- основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы, способы тепловой обработки рыбы;
- технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и не рыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки оладий, блинчиков;
- виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;
- значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений;

- средства ухода за кожей и волосами; подбор причёски с учетом типа лица, инструменты ухода за волосами.

**Учащиеся должны уметь:**

- работать с бытовыми электроприборами;
- выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку;
- определять раппорт саржевого и атласно переплетения, лицевую и изнаночную сторону ткани, её дефекты;
- регулировать машинную строчку, устанавливать иглу, заправлять нить в зависимости от вида ткани, работать на швейной машине;
- выполнять простые виды мережек “кисточка”, “столбик”, “раскол”;
- набирать петли крючком, вязать столбики и полустолбики, полотно рядами;
- выполнять ремонт одежды, заменять фурнитуру;
- определять качество молока, сервировать стол к ужину;
- составлять технологические карты на приготовление молочных каш и блюд из рыбы;
- подбирать светильники, портьеры для интерьера комнаты;

#### 4. Оценка достижения планируемых результатов по предмету

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

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

#### **При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

не может спланировать выполнение работы;  
не может использовать знаний программного материала;  
отказывается выполнять задания.

**5. Календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся**

**6 класс, базовый уровень.**

№ урока	Тема урока	Основные виды деятельности	Форма контроля	Дата проведения		Примечание	Инструменты и оборудование
				по плану	по факту		
1.	Вводное занятие. Правила санитарии, гигиены, безопасной работы.	Соблюдать правила внутреннего распорядка, санитарно-гигиенические требования, технику безопасности.	Устный опрос				Методический материал
2.	Инструктаж по ТБ <b>Входной контроль. Тест №1 на тему «Что мы изучили в 5 классе»</b>	Соблюдать правила внутреннего распорядка, санитарно-гигиенические требования, технику безопасности. Проверить уровень знаний, полученных в 5 классе	Тест				
<b>Кулинария (17 ч.)</b>							
<u>1.1. Культура питания (1 ч)</u>							
3.	Минеральные вещества, их содержание в пищевых продуктах.	Изучать основы физиологии питания человека, значение минеральных веществ, для организма. Рассчитывать суточную потребность минеральных солей.	Опрос				Методический материал
<u>1.2. Технология приготовления блюд.(12 ч.)</u>							

4.	Особенности сервировки стола к ужину.	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать посуду и приборы.	Опрос				Методический материал
5.	<b>Практическая работа</b> «Сервировка стола к ужину»	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать посуду и приборы.	Практическая работа				Методический материал
6.	Блюда из рыбы.	Понимать пищевую ценность рыбы и морепродуктов. Определять доброкачественность рыбы, сроки хранения. Узнавать виды тепловой обработки рыбы, разделки, виды блюд.	Опрос				
7.	<b>Практическая работа</b> «Приготовление рыбы жареной».	Понимать пищевую ценность рыбы и морепродуктов. Определять доброкачественность рыбы, сроки хранения. Узнавать виды тепловой обработки рыбы, разделки, виды блюд.	Практическая работа				Методический материал
8.	Блюда из круп. Кисели. <b>Самостоятельная работа №1 на тему «Блюда из круп»</b>	Изучать пищевую ценность круп и макаронных изделий. Узнавать приёмы приготовления, виды блюд.	Самостоятельная работа				
9.	<b>Практическая работа</b> «Приготовление каши (по	Изучать пищевую ценность круп и макаронных изделий. Узнавать приёмы приготовления, виды блюд.	Практическая работа				Методический материал

	выбору) и киселя».						
10.	Блюда из макаронных изделий. Компоты.	Изучать пищевую ценность круп и макаронных изделий. Узнавать приёмы приготовления, виды блюд.	Опрос				
11.	<b>Практическая работа</b> «Приготовление макарон с сыром и компота из свежих фруктов».	Изучать пищевую ценность круп и макаронных изделий. Узнавать приёмы приготовления, виды блюд.	Практическая работа				Методический материал
12.	Блины, оладьи, блинчики.	Узнавать виды теста, способы его приготовления.	Опрос				
13.	<b>Практическая работа</b> «Приготовление блинов скороспелых».	Узнавать виды теста, способы его приготовления.	Практическая работа				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
14.	Блюда из молока и молочных	Определять качество молока и молочных продуктов, сроки хранения. Изучать питательную ценность	Опрос				

	продуктов.	молока и молочных продуктов.					
15.	<b>Практическая работа</b> «Приготовление молочного супа»	Определять качество молока и молочных продуктов, сроки хранения. Изучать питательную ценность молока и молочных продуктов.	Практическая работа				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
<u>1.3. Домашние заготовки (2 ч.)</u>							
16.	Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. <b>Проверка ведения тетради</b>	<b>Иметь представление</b> о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов. <b>Знать:</b> – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой	Проверка ведения тетради				
17.	<b>Практическая работа</b> «Крепкий посол зелени».	<b>Иметь представление</b> о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов. <b>Знать:</b> – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой	Практическая работа				
<u>1.4. Творческое задание (2 ч.)</u>							



18.	Меню ужина Расчет количества и состава продуктов для ужина.	Уметь У  Учиться составлять меню, рассчитывать количество продуктов.	Практическая работа				Методический материал
19.	<b>Практическая работа</b> «Составление меню ужина»	Учиться составлять меню, рассчитывать количество продуктов.	Практическая работа				
<b>2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.</b> <b>Проектирование и изготовление изделий.(40 ч.)</b> <u>2.1. Декоративно – прикладное творчество(12 ч)</u>							
20.	Отделка изделий вышивкой. Традиционные вышивки Нижегородской губернии.	Находить и предъявлять информацию из истории развития вышивки, вышивальные промыслы. Овладевать знаниями вышивки, инструментами, приспособления. Уход за изделиями с вышивкой.	Опрос				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
21.	Материалы и инструменты для вышивки счетными швами.	Находить и предъявлять информацию из истории развития вышивки, вышивальные промыслы. Овладевать знаниями вышивки, инструментами, приспособления. Уход за изделиями с вышивкой.	Опрос				

22.	Композиция, ритм, раппорт, орнамент.	Изготавливать образцы простейших швов (тамбурный, стебельчатый и др.). Овладеть технологией их выполнения. Изучать перевод рисунка на ткань, запяливание ткани, закрепление нитки.	Опрос				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
23.	Определение места и размера узора на изделии.	Изготавливать образцы простейших швов (тамбурный, стебельчатый и др.). Овладеть технологией их выполнения. Изучать перевод рисунка на ткань, запяливание ткани, закрепление нитки.	Опрос				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
24.	Виды счетной вышивки. <b>Самостоятельная работа №2 на тему «Вышивка»</b>	Изготавливать образцы простейших швов (тамбурный, стебельчатый и др.). Овладеть технологией их выполнения. Изучать перевод рисунка на ткань, запяливание ткани, закрепление нитки.	Самостоятельная работа				
25.	<b>Практическая работа</b> «Технология выполнения счетных швов (роспись, крест, набор, счетная гладь, мережка и др.)»	Изготавливать образцы простейших швов (тамбурный, стебельчатый и др.). Овладеть технологией их выполнения. Изучать перевод рисунка на ткань, запяливание ткани, закрепление нитки.	Практическая работа				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
26.	Выбор и	Изготавливать образцы простейших	Тест				

	разметка композиции. <b>Тест № 2 на тему: «Швы»</b>	швов (тамбурный, стебельчатый и др.). Овладеть технологией их выполнения. Изучать перевод рисунка на ткань, запяливание ткани, закрепление нитки.					
27.	Подготовка ткани к вышивке.	Находить и предъявлять информацию из истории развития вышивки, вышивальные промыслы. Овладеть знаниями вышивки, инструментами, приспособления. Уход за изделиями с вышивкой.	Опрос				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
28.	Выполнение композиции.	Находить и предъявлять информацию из истории развития вышивки, вышивальные промыслы. Овладеть знаниями вышивки, инструментами, приспособления. Уход за изделиями с вышивкой.	Практическая работа				Методический материал
29.	Выполнение композиции.	Находить и предъявлять информацию из истории развития вышивки, вышивальные промыслы. Овладеть знаниями вышивки, инструментами, приспособления. Уход за изделиями с вышивкой.	Практическая работа				
30.	Окончательная обработка вышитого изделия. <b>Проверка ведения</b>	Находить и предъявлять информацию из истории развития вышивки, вышивальные промыслы. Овладеть знаниями вышивки, инструментами, приспособления. Уход за изделиями с вышивкой.	Проверка ведения тетради				Методический материал

	<i>тетради</i>						
31.	Правила ухода за вышитыми изделиями.	. Уход за изделиями с вышивкой.	Опрос				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
<u>2.2. Швейные материалы (4ч.)</u>							
32.	Натуральные волокна животного происхождения.	Изучать характеристики натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства тканей из натуральных волокон	Опрос				Методический материал
33.	Способы их получения. Свойства натуральных волокон животного происхождения.	Изучать характеристики натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства тканей из натуральных волокон	Опрос				Методический материал
34.	Прокладочные материалы. <b>Тест на тему №3</b> «Правила техники безопасности»	Узнавать способы получения волокон животного происхождения, получения ткани.	Тест				

35.	Понятие фурнитуры. Виды фурнитуры.	Определять виды ткани и волокон животного происхождения по внешнему виду, на ощупь, методом горения волокон.	Опрос				Методический материал
<u>2.3. Бытовая швейная машина.(2 ч.)</u>							
36.	Регуляторы швейной машины:назначение, устройство и принципы действия регуляторов; приспособления к машине. <b>Самостоятельная работа №3 на тему «Швейная машина»</b>	Изучать устройство и назначение регуляторов, назначение приспособлений. Определять неполадки.	Самостоятельная работа				Методический материал
37.	Машинные швы	Узнавать машинные швы, их назначение и применение. Выполнять работы на швейной машине. Соблюдать правила безопасной работы.	Опрос				Методический материал
<u>2.4. Технология изготовления швейных изделий ( 10 ч.)</u>							
38.	Лоскутное шитье.	Изучать виды лоскутного шитья, возможности, способы изготовления	Практическая				

		лоскутного орнамента, материалы.	работа				
39.	Лоскутное шитье.	Подбирать лоскутки ткани, соответствующие по цвету, фактуре. Составлять орнамент из лоскутков.	Практическая работа				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
40.	Лоскутное шитье.	Выполнять крепление деталей на швейной машине соблюдая технику изготовления и правила безопасной работы.	Практическая работа				
41.	Лоскутное шитье.	Выполнять утюжку швов, обрабатывать края. Обсуждать наиболее удачные работы.	Практическая работа				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
42.	Лоскутное шитье.Изготовление изделия	Выполнять крепление деталей на швейной машине соблюдая технику изготовления и правила безопасной работы.	Практическая работа				
43.	Лоскутное шитье.Изготовление изделия	Выполнять утюжку швов, обрабатывать края. Обсуждать наиболее удачные работы.	Практическая работа				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
44.	Лоскутное шитье.Изготовление изделия	Выполнять крепление деталей на швейной машине соблюдая технику изготовления и правила безопасной работы.	Практическая работа				

45.	Лоскутное шитье.Изготовление изделия	Выполнять утюжку швов, обрабатывать края. Обсуждать наиболее удачные работы.	Практическая работа				Ткань, нитки, иголка, ножницы.
46.	Лоскутное шитье.Изготовление изделия <i>Проверка ведения тетради</i>	Выполнять утюжку швов, обрабатывать края. Обсуждать наиболее удачные работы.	Проверка ведения тетради				
47.	Лоскутное шитье.Изготовление изделия	Выполнять утюжку швов, обрабатывать края. Обсуждать наиболее удачные работы.	Практическая работа				Ткань, нитки, иголка, ножницы.

2. 5. Художественные ремёсла (12 ч)

48.	Изонить: из истории солнечного кружева; композиция, орнамент; цветовое сочетание; используемый материал; правила техники безопасного труда.	Изучать художественные ремёсла. Узнавать историю изонити. Составлять композицию, орнамент. Подбирать цвета, материалы.	Опрос				Методический материал
49.	Технология изготовления: нанесение рисунка, орнамента; подбор игл, нитей; последовательность и правила выполнения работы.	Наносить рисунок, орнамент. Подбирать нити, иглы. Соблюдать последовательность и технику выполнения.	Опрос				Методический материал
50.	Заполнение окружностей: за	Закреплять нить. Выполнять орнаменты по окружности.	Практическая				



	крепление нитей;последовательность соединения точек окружности нитью. <b>Тест №4 на тему: «Изонить»</b>	Соблюдать правила безопасной работы.	работа Тест				
51.	Заполнение окружностей:за крепление нитей;последовательность соединения точек окружности нитью.	Закреплять нить. Выполнять орнаменты по окружности. Соблюдать правила безопасной работы.	Практическая работа				Методический материал
52.	Заполнение углов:закрепление нити;последовательность соединения точек углов нитью.	Выполнять орнаменты под разными углами. Соблюдать правила безопасности труда	Практическая работа				
53.	Заполнение углов:закрепление нити;последовательность соединения точек углов нитью.	Выполнять орнаменты под разными углами. Соблюдать правила безопасности труда	Практическая работа				

54.	Изготовление фоторамки: - краткие сведения о рамках; - виды рамок, формы; - материалы для изготовления; - инструменты, принадлежности, дополнения, украшения.	Выполнять эскизы фоторамок. Подбирать материалы, дополнения, украшения. Применять инструменты и принадлежности.	Практическая работа				Методический материал
55.	Техника изготовления: - выбор формы, размера, материала; - подбор декора; - подготовка жёсткой основы.	Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов.	Практическая работа				
56.	Выполнение рамки: - раскрой и обтяжка основы тканью; - обработка обратной стороны основы; - выбор подставки,	Выполнять раскрой ткани. Соблюдать технику выполнения.	Практическая работа				Методический материал

	крючка, изготовление и крепление.						
57.	Выполнение рамки: - раскрой и обтяжка основы тканью; - обработка обратной стороны основы; - выбор подставки, крючка, изготовление и крепление.	Выполнять раскрой ткани. Соблюдать технику выполнения.	Практическая работа				Методический материал
58.	Декорирование рамки: - разметка под фото; - нанесение декора; - оформление края; - крепление фото. <b>Самостоятельная работа №4 на тему: «Украшения в технике изонити»</b>	Определять место расположения фото, дополнений и украшений. Обсуждать наиболее удачные работы.	Самостоятельная работа				Методический материал

59.	Декорирование рамки: - разметка под фото; - нанесение декора; - оформление края; - крепление фото.	Определять место расположения фото, дополнений и украшений. Обсуждать наиболее удачные работы.	Практическая работа				
<b>3. Технологии ведения дома (9 ч)</b> <u>3.1. Уход за одеждой и обувью (2 ч.)</u>							
60.	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка.	Знать основные правила ухода за одеждой.	Опрос				Методический материал
61.	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка.	Знать основные правила ухода за одеждой.	Опрос				
<u>3.2. Интерьер жилых помещений (3 ч.)</u>							
62.	Понятие композиции в интерьере.	Находить информацию о стилях архитектуры и интерьера. Подбирать и оформлять интерьер предметами декоративно-прикладного искусства.	Опрос				Методический материал

		Составлять композицию помещений.					
63.	Значение и виды уборок помещения. <b>Проверка ведения тетради</b>	Знакомится с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.	Проверка ведения тетради				Методический материал
64.	Эстетика и экология жилища <b>Итоговый тест на тему «Чему научились в 6 классе»</b>	Знакомится с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.	Тест				Методический материал
<b>3.3. Электротехнические работы (4 ч)</b>							
65.	Бытовые электроприборы: бытовая электропроводка; электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация;	Изучать виды электроприборов. Соблюдать правила безопасной эксплуатации, защиты. Узнавать профессии, связанные с электричеством.	Опрос				Методический материал
66.	Бытовые электроприбор	Изучать виды электроприборов. Соблюдать правила безопасной	Опрос				Методический материал

	ы:правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ; организация рабочего места, подключение проводов к вилке; - профессии, связанные с электричеством.	эксплуатации, защиты. Узнавать профессии, связанные с электричеством.					Методический материал
67.	Резервные уроки.						
68.	Резервные уроки.						

## 6. Ресурсное обеспечение

### Технические средства обучения

Компьютер, проектор, таблицы

### Методический фонд

Коллекции текстильных волокон

Коллекции текстильных материалов

Аптечка первой мед. Помощи

Игрушки и развивающие игры

Набор круп

Машинка швейная

Макеты

Набор ручных инструментов и приспособлений

Виды швов, вышивок, орнаментов

### **УМК**

Для реализации рабочей программы используется методический комплект, включающий: учебник (Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Сеница и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд. перераб. – Вентана-Граф, 2009.), методическое пособие и рабочая тетрадь того же автора.

### **Литература**

#### Для учащихся

1. Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. и др. Технология. 6класс

#### Для учителя

1. Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. и др. Технология. 6класс
2. Баженов В.И. Материаловедение швейного производства. М.: Легкая Индустрия. 1972.
3. Бушелева В. В. Поговорим о воспитании. Петрозаводск, «Карелия», 1991.
3. Бушелева Б. В. Поговорим о воспитанности. М., 1989.
4. Гирич В. П. 1000 уроков вязания крючком. М., Легпромбытиздат, 1981.
5. Двадцать уроков вязания на спицах для начинающих. М., 1990.
6. Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 1990.
7. Егорова Р. И. Учись шить. М., 1989.
8. Екшурская Т. Н. Модное платье. СПб., 1992.
9. Ерзенкова И. В. Искусство красиво одеваться. Рига, 1992.
10. Ерзенкова Н.В. Шьем-перешиваем Пенза, «Ваш дом». 1999

