

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ ЦО № 18

  
Никитина Е.А.  
«28» августа 2017 г.

Рекомендовано к реализации  
педагогическим советом

Протокол № 1 от  
«28» августа 2017 г.

РАССМОТРЕНО:  
на заседании ШМО

Протокол № 1 от  
«28» августа 2017 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО Технология  
(название предмета)

для учащихся 6 классов II ступени обучения

Программа рассчитана на 68 часов

Разработчик: Сорремова Н.В.,  
учитель МБОУ ЦО № 18,  
высшая квалификационная категория

город Тула, 20 17 год

## **Структура рабочей программы:**

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»
3. Описание места учебного предмета «Технология» в учебном плане
4. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»
5. Содержание учебного предмета «Технология»
6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности
7. Учебно-методическая литература

### **1. Пояснительная записка**

Программа по учебному предмету «Технология» для обучающихся 5-8 классов составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и на основе авторской программы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеницы: «Технология: программа: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2012.

Содержание программы строится по принципу обучение в процессе конкретной практической деятельности, которая учитывает познавательные потребности школьников, и предполагает реализовать актуальные в настоящее время компетентный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы.

**Новизной данной программы** является то, что процесс изготовления 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 эргономическим требованиям. Обучающиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

**Актуальность программы** обусловлена тем, что происходит сближение содержания программы с требованиями жизни. В настоящее время возникает необходимость в новых подходах к воспитанию и развитию эстетических чувств, способных решать современные задачи эстетического восприятия и развития личности в целом.

#### **Цели обучения:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технологического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных 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:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения обучающихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, проектно-исследовательской);
- овладение способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности.

#### Обоснование разбивки содержания программы на отдельные темы.

Разбивка содержания программы на отдельные темы, выделение на данные темы учебных часов в объеме, определенном календарно-тематическим планом строится с учетом:

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностей местных социально-экономических условий.

Обоснование тематики содержания учебной программы в части реализации национально-регионального компонента:

В связи с особенностями преподавания предмета и учетом новых тенденций в обновлении содержания образования национально-региональный компонент реализуется в рамках разделов «Художественные ремесла», «Технология домашнего хозяйства», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария».

Межпредметные связи, преемственность.

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

При изучении учебного курса «Технология» в 5-7 классах используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика.

## **2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Основное предназначение учебного предмета «Технология» в системе общего образования заключается в формировании технологической грамотности, компетентности, технологического мировоззрения, технологической и исследовательской культуры школьника, включающей технологические знания и умения, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Технологическая грамотность включает способность понимать, использовать и контролировать технологию, умение решать проблемы, развивать творческие способности, сознательность, гибкость, предприимчивость. Технологическая компетентность связана с овладением умениями осваивать разнообразные способы и средства преобразования материалов, энергии, информации, учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, определять свои жизненные и профессиональные планы.

Технологическая культура предполагает овладение системой понятий, методов и средств преобразовательной деятельности по созданию материальных и духовных ценностей. Она предусматривает изучение современных и перспективных энергосберегающих, материалосберегающих и безотходных технологий в сферах производства и услуг, методов борьбы с загрязнением окружающей среды, планирования и организации трудового процесса, обеспечения безопасности труда, компьютерной обработки документации, психологии человеческого общения, основ творческой и предпринимательской деятельности.

Технологическая культура содержит ряд составляющих, учитывая, что в обществе человек выполняет функции гражданина, труженика, собственника, семьянина, потребителя и учащегося:

- культура труда - включает планирование и организацию трудового процесса, как репродуктивного, так и творческого; выбор инструментов и оборудования, организацию рабочего места, обеспечение безопасности труда, технологической и трудовой дисциплины, контроль качества продукции, необходимые для выполнения социальных функций труженика;
- графическая культура - знания, умения и готовность использовать графические, в том числе чертежные средства для обеспечения технологического процесса;
- культура дизайна - знания, умения и готовность использовать принципы эргономики, эстетики, дизайна и художественной обработки материалов для обеспечения конкурентоспособности продукции;
- информационная культура - знания, умения и готовность использовать принципы сбора, хранения, обработки и использования информации из различных источников для реализации трудовой деятельности;
- предпринимательская культура - знания, умения и готовность анализировать потребности людей (рынка), организовывать и управлять небольшим человеческим коллективом для обеспечения этих потребностей, рекламировать свою продукцию;
- культура человеческих отношений - знания, умения и готовность осуществлять бесконфликтное (доброжелательное) взаимодействия с людьми как на производстве, так и в семье, на улице, в транспорте;
- экологическая культура включает в себя экологические знания, понимание, что природа является источником жизни и красоты, богатство нравственно-эстетических и чувств и переживаний, порожденных общением с природой и ответственность за ее сохранение, способность соизмерять любой вид деятельности с сохранением окружающей среды и

здоровья человека, глубокую заинтересованность в природоохранной деятельности, грамотное ее осуществление;

- культура дома - знания и умения украшения дома, создание семейного уюта, здорового образа жизни и продуманного ведения домашнего хозяйства, выполняя социальные функции семьянина;

- потребительская культура - знания, умения и готовность продуманно вести себя на рынке товаров и услуг, выполняя социальные функции потребителя;

- проектная и исследовательская культура - знания, умения и готовность самостоятельного определения потребностей и возможностей деятельности при выполнении проекта, получения, анализа и использования полезной для выполнения проекта информации, выдвижения спектра идей выполнения проекта, выбора оптимальной идеи, исследования этой идеи, планирования, организации и выполнения работы по реализации проекта, включая приобретение дополнительных знаний и умений, оценки проекта и его презентации. Рабочая программа составлена с учетом полученных знаний учащихся в начальной школе на уроках технологии и опыта их учебно-трудовой деятельности.

### **3.Описание места учебного предмета «Технология» в учебном плане**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает в себя как 238 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология»: в 5 , 6 и 7 классах – по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, 8 классах – по 34 ч, из расчета 1 ч в неделю. В 5-7 классах практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

### **3 .Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения обучающиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия; В развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

#### **4. Содержание учебного предмета «Технология»**

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технология ведения дома», является проектная деятельность. В течении учебного года обучающиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла».

Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается совместно с изучением раздела «Технология домашнего хозяйства».

По каждому разделу обучающийся изучает основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнять творческие проекты.



Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникативных технологий, позволяющий расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

**Таблица тематического распределения количества часов**

Разделы, темы	Рабочая программа по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
<b>Технологии домашнего хозяйства.</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>11</b>
Вводный урок. Правила безопасного труда в кабинете технологии.	2	1	1	1
Интерьер кухни, столовой.	2	-	-	-
Интерьер жилого дома.	-	1		-
Комнатные растения в интерьере.	-	2	-	-
Гигиена жилища.	-	-	1	-
Бытовые электроприборы.	2	-	2	-
Бюджет семьи.	-	-	-	6
Технологии ремонтно-отделочных работ.	-	-	-	5
Исследовательская и созидательная деятельность.	2	2	4	-
<b>Кулинария.</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	-
Санитария и гигиена.	1	-	-	-
Физиология питание.	1	-	-	-
Бутерброды и горячие напитки.	2	-	-	-
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	-	-	-
Блюда из сырых овощей и фруктов.	4	-	-	-
Блюда из яиц.	2	-	-	-
Сервировка стола.	2	2	2	-

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	-	4	-	-
Блюда из мяса и птицы.	-	4	-	-
Заправочные супы.	-	2	-	-
Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	-	-	2	-
Изделия из теста.	-	-	6	-
Технология приготовления сладостей.	-	-	2	-
Исследовательская и созидательная деятельность.	2	2	2	-
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>-</b>
Элементы материаловедения.	4	4	2	-
Конструирование, моделирование швейных изделий.	4	6	6	
Технология изготовления швейных изделий.	8	12	8	-
Швейные ручные работы.	2	2	2	-
Элементы машиноведения.	4	2	2	-
Исследовательская и созидательная деятельность.	6	4	6	-
<b>Художественные ремесла.</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>-</b>
Декоративно-прикладное искусство.	4	-	-	
Лоскутное шитье.	4	-	-	-
Вязание крючком.	-	4	-	-
Вязание спицами.	-	4	-	-
Ручная роспись тканей.	-	-	4	-
Вышивание.	-	-	8	-
Исследовательская и созидательная деятельность.	8	8	8	-
<b>Электротехника.</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>12</b>
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение.</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Сферы производства и разделения труда.	-	-	-	2
Профессиональное образование и профессиональная карьера.	-	-	-	2
Исследовательская и созидательная деятельность.	-	-	-	<b>6</b>

<b>Всего:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>
---------------	-----------	-----------	-----------	-----------

## **6. Тематическое планирование с определением основных видов деятельности.**

### **Раздел 1. «Технология домашнего хозяйства» (6 час.)**

#### **Тема. Вводный урок. Содержание предмета «технологии» (1 час)**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Правила безопасного труда в кабинете технологии. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

#### **Тема. Интерьер жилого дома (1час.)**

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.

Практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Планировка кухни.

#### **Тема. Комнатные растения в интерьере (2часа)**

Теоретические сведения.

Понятие о фито дизайне 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.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещений. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка, перевалка комнатного растения. Технология выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Практическая работа.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Исследовательская и созидательная деятельность (2часа).** Творческий проект «Интерьер жилого дома».

### **Раздел 2. Кулинария (14ч.)**

#### **Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа).**

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.

Технология приготовления блюд из рыбных и нерыбных продуктов.

#### **Тема. Блюда из мяса и птицы (4 часа).**

Теоретические сведения.

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

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.

Практические работы.

Технология приготовления блюда из мяса и птицы.

### **Тема. Заправочные супы (2 часа).**

Теоретические сведения.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука.

Практическая работа.

Технология приготовления заправочного супа.

Тема. Сервировка стола к обеду. Этикет (2 часа).

Особенности сервировки стола к обеду. Составление меню обеда. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу.

Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях

Практические работы.

Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (2 часа).**

Творческий проект «Воскресный обед».

## **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (30 часа).**

### **Тема. Материаловедение. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2 часа).**

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

Практическая работа.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема. Конструирование, моделирование швейных изделий (6 часа).**

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.

Понятие моделировании одежды. Способы моделирования швейных изделий. Моделирование плечевой деда с застежкой на пуговице. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практические работы.

Снятие мерок для построения чертежа, построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4, построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину).

### **Тема Технология изготовления швейных изделий (12 час).**

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками 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 помощью 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 (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой 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.

Практические работы.

Раскрой швейного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины проектного изделия. Обработка боковых срезов. Обработка нижнего среза швейного изделия.

### **Тема. Швейные ручные работы (2 часа).**

Требования к выполнению ручных работ, технологии выполнения ручных работ (копировальные стежки, примётывание, вымётывание), правила безопасной работы с ручной иглой, ножницами.

Практическая работа.

Изготовление образцов ручных швов.

### **Тема. Элементы машиноведения (2 часа).**

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена швейной 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.

Практическая работа.

Устранение дефектов машинной строчки.

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (4час.).**

Творческий проект «Наряд для семейного обеда».

## **Раздел 4. Художественные ремесла (18 час).**

### **Тема. Вязание крючком (4 часа).**

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.

Практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков без накида и другими способами. Выполнение образцов вязания по кругу.

#### **Тема. Вязание спицами (4 час).**

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.

Практические работы.

Выполнение образцов вязания спицами. Выполнение образцов вязания спицами.

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (4час.).**

Проект «Любимая вязаная игрушка».

**Раз дел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (часы указаны по разделам).**

##### **Исследовательская и созидательная деятельность.**

Теоретические сведения.

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

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 ремесла».

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.

##### **Учебно-методическая литература.**

1. Программа «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» /авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, - М.: Вентана-Граф,2012;
2. Сеница, Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф. 2013.
3. Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: методическое пособие/ Н.В. Сеница.-М.: Вентана –Граф, 2017.
4. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 6 класс /Сост. О.Н.Логвинова.-М.:ВАКО, 2016. (Рабочие программы)

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока.	Кол-во часов	ИОТ	Практические работы.	Региональный компонент.
<b>РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (6 ЧАС.)</b>					
1-2	Вводный урок. Содержание предмета «Технология». Интерьер жилого дома.	2	ИОТ по правилам безопасного труда в кабинете «Технологии».		
3-4	Комнатные растения в интерьере, разновидности, технология выращивания.	2		Практическая работа №1: перевалка (пересадка) комнатных растений.	
5-6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». Защита проекта.	2			
<b>РАЗДЕЛ 2. КУЛИНАРИЯ (14 ЧАС.)</b>					
7-8	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и кулинарной обработки рыбы.	2		Практическая работа №2: технология приготовления блюд из рыбы.	Блюда из поваренной книги С.А. Толстой ( селедка с телятиной <a href="http://www.tolstayacookbook.ru">http://www.tolstayacookbook.ru</a> )
9-10	Блюда из нерыбных продуктов моря.	2		Практическая работа №3: технология приготовления блюд из морепродуктов.	
11-12	Технология первичной и тепловой обработки мяса.	2		Практическая работа №4: технология приготовления блюд из мяса.	
13-	Блюда из птицы.	2		Практическая работа №5:	Блюда из поваренной книги С.А. Толстой

14				технология приготовления блюда из птицы.	<a href="http://www.tolstayacookbook.ru">http://www.tolstayacookbook.ru</a>
15 - 16	Заправочные супы. Технология приготовления первых блюд.	2		Практическая работа №6: технология приготовления заправочного супа.	
17 - 18	Сервировка стола к обеду. Этикет. Подготовка к выполнению проекта.	2		Практическая работа № 7 составление меню обеда.	
19 - 20	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».	2		Практическая работа №8: защита проекта.	
<b>РАЗДЕЛ № 3 СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ЧАС.)</b>					
21 - 22	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	2	ИОТ при работе с тканью.	Практическая работа №9: изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	
23 - 24	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда».	2		Практическая работа №10: снятие мерок для построения чертежа.	Женская рубашка в Тульском народном костюме.
25 - 26	Определение размеров швейного изделия.	2		Практическая работа №11: построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4	
27 -	Построение чертежа	2		Практическая работа №12:	



28	плечевого изделия.			построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину).	
29 - 30	Моделирование плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою.	2	ИОТ при работе с ручными инструментами.		Модели женских рубаш в народном костюме.
31 - 32	Раскрой швейного изделия.	2		Практическая работа №13: раскрой плечевого швейного изделия.	
33 - 34	Швейные ручные работы.	2		Практическая работа №14: изготовление образцов ручных швов.	
35 - 36	Машиноведение. Приспособления к швейной машине.	2	ИОТ при работе на швейной машине с электроприводом.	Практическая работа №15: устранение дефектов машинной строчки.	Швейная машинка Тула.
37 - 38	Подготовка изделия к примерке. Первая примерка. Устранение дефектов после примерки.	2		Практическая работа № 16 раскрой швейного изделия.	
39 - 40	Технология обработки шва застежкой.	2		Практическая работа №17: обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	
41 -	Обработка горловины	2		Практическая работа №18:	

42	швейного изделия.			обработка горловины проектного изделия.	
43 - 44	Технология обработки боковых срезов швейного изделия.	2		Практическая работа №19: обработка боковых срезов.	
45 - 46	Обработка нижнего среза швейного изделия.	2		Практическая работа №20: обработка нижнего среза швейного изделия.	
47 - 48	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда».	2			
49 - 50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда».	2			
<b>РАЗДЕЛ 4. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18ЧАС.)</b>					
51 - 52	Вязание крючком. Основные виды петель. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2	ИОТ при работе со спицами и крючком.	Практическая работа №21: вывязывание полотна из столбиков без накида.	Белевские кружева.
53 - 54	Вязание по кругу. Способы вязания по кругу.	2		Практическая работа №22: выполнение образцов вязания по кругу.	
55 - 56	Вязание спицами. Основные приемы вязания из лицевых	2		Практическая работа №23: выполнение образцов вязания	

	петель.			спицами.	
57 - 58	Вязание спицами. Основные приемы вязания из изнаночных петель.	2		Практическая работа №24: выполнение образцов вязания спицами.	
59 - 60	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания узором.	2			
61 - 62	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2		Практическая работа №25: выполнение образцов вязания спицами.	
63 - 64	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2		Практическая работа №26: вязание проекта.	
65 - 66	Подготовка проекта к защите. «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2			
67 - 68	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Итоговый урок.	2		Защита проекта.	

