

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза генерала армии В. Ф. Маргелова»  
г. Кунгур

РАССМОТРЕНО:  
на ПМО учителей ОБЖ,  
технологии, физкультуры и ИЗО  
протокол № 1  
«30» августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора по УР  
Валых М.А./  
«30» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
Комягин Э. А./  
«30» августа 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по технологии

6 класс

Количество часов 70

Уровень базовый

(базовый, профильный)

Учитель Уткина Людмила Сергеевна

*Программа разработана на примерной программе по технологии для общеобразовательных учреждений (5-9 классы. Москва «Просвещение», 2010)*

*Автор: В.Д. Симоненко, Н.В. Синица*

Учебник: Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/

В.Д. Симоненко, Н.В. Синица – М: Вентана-Граф, 2018

г. Кунгур

2022

## Пояснительная записка к рабочей программе «Технология. Технология ведения дома». 6 класс

### Нормативная основа программы

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Министерства образования РФ от 05 марта 2004 года №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального, основного общего и среднего (полного) образования»
- Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Стандарты второго поколения. – М.: Просвещение, 2010.
- Учебный план МАОУ «СОШ №12 имени Героя Советского Союза генерала армии В.Ф. Маргелова» на 2019 – 2020 учебный год

### Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования

- Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».
- Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.
- Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.
- В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в повседневной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

### Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется технологической и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

**Регулирующие УУД:** принятие учебной цели, выбор способов деятельности, планирование организации контроля труда, организация рабочего места, выполнение правил гигиены учебного труда.

**Познавательные УУД:** сравнение, анализ, систематизация, практическая работа, усвоение информации с помощью ПК, работа со справочной и дополнительной литературой.

**Коммуникативные УУД:** умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия, умение выделять главное, слушать и слышать собеседника, учителя, задавать вопросы на понимание и обобщение, умение взаимодействовать в группе.

**Личностные УУД:** самопознание, самооценка, личная ответственность, адекватное реагирование на трудности.

Необходимо отметить, что в содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического, эстетического, здоровьесберегающего воспитания обучающихся, а также знакомство с различными профессиями.

Все уроки, где предусмотрено выполнение лабораторно-практических и практических работ, проходят с предварительным инструктажем по технике безопасности.

При реализации рабочей программы будут использоваться такие **методы обучения**, как поисковый, частично-поисковый, проблемный, исследовательский, проектный, объяснительно-иллюстративный, и ИКТ технологии.

Для реализации данной программы используются **методы воспитания качества личности**:

- формирование, воспитание качеств личности, сознание через убеждение (диспут, беседы, разъяснение, инструктаж);
- методы организации деятельности (поручение, общественное мнение, упражнение, педагогические требования);
- методы стимулирования (похвала, поощрение, соревнование, показ лучших работ, личный пример).

**Типы уроков:** комбинированный, урок изучения нового материала, урок совершенствования ЗУН, урок обобщения и систематизации ЗУН, урок контроля, знаний и навыков.

**Виды уроков:** урок-беседа, урок-экскурсия, урок-игра, урок-защита проекта.

**Форма проведения урока:** индивидуальная, фронтальная, групповая.

Базовыми для рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Творческие, проектные работы», «Технологии ведения дома», «Уход за одеждой», «Электротехнические работы».

Содержание данных разделов позволяет ознакомить учащихся с наиболее распространенными конструктивными материалами, используемыми в промышленности и быту для изготовления различных изделий, их свойствами и технологией обработки, развить способности, позволяющие использовать полученные знания и умения при решении конкретных задач.

#### **Количество учебных часов**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в 8 классе – 35 часов.

Программа 6 класса рассчитана на 2 часа в неделю. При 35 учебных неделях общее количество часов на изучение технологии в 6 классе составит 70 часов.

### **Межпредметные (метапредметные) связи на уроках технологии (обслуживающий труд)**

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связано с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Внесены изменения в текст содержания программы с сохранением основных разделов и тем курса, а также изменена очередность разделов для изучения.

Целесообразно выделить 2 часа на вводное занятие, т.к. необходимо провести вводный инструктаж по безопасности труда и санитарии, познакомиться с кабинетом обслуживающего труда, дать перечень необходимых материалов и инструментов для практических работ. Эти часы взяты из резервного времени.

Раздел «Кулинария» изучается после раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», поскольку нет возможности проводить занятия в классах в разные периоды времени.

Раздел «Творческие проектные работы» интегрирован в теме «Рукотелние» и «Технология изготовления швейного изделия».

Раздел «Черчение и графика» интегрирован в другие разделы. Резервные 4 часа могут быть использованы на повторение, закрепление материала, на изучение раздела «Гигиена девушки», на общественно-полезный труд, для корректировки учебного плана из-за праздничных дней и неполных учебных недель.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» с 32 часов увеличен до 46 часов за счет резервного времени (6 часов).

Тема «Элементы материаловедения» с 2 часов увеличены до 6 часов.  
Тема «Элементы машиноведения» с 4 часов увеличены до 6 часов.

**Календарно-тематический план**

№ урока	Тема	Кол-во часов	Средства наглядности	Универсальные учебные действия	Предметные результаты	Виды, формы контроля	Дата	Факт
<b>Раздел I. ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (1 часа)</b>								
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ППБ.	1	Кабинеты технологии		Знать безопасные приемы работы. Уметь оказывать первую помощь при получении травм			
<b>Раздел II. ТЕХНОЛОГИЯ ОПЫТНИЧЕСКОЙ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (2 часа)</b>								
2-3	Творческая проектная деятельность. Алгоритм творческого проекта. Этапы работы над проектом.	2	презентации проектов учащихся	<p><b>1.Познавательные:</b> практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности.</p> <p><b>2.Регулятивные:</b> принимать и сохранять учебную задачу, уметь оценивать, правильность выполнения действия, адекватно воспринимать оценку учителя; развить умение применять технологию представления, преобразования и использования информации;</p> <p><b>3.Коммуникативные:</b> понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.</p>	Знать примеры творческих проектов пяти классов, виды выполнения проекта.	Фронтальная беседа		
<b>Раздел III. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (45 часов)</b>								
4-5	<u>Изучилы материаловедения.</u> Волокна животного происхождения: шерсть и натуральный шелк.	2	Коллекция волокон, нитей и тканей, презентации «Волокна животного происхождения»	<p><b>1.Познавательные:</b> Распознавание видов, назначения материалов из волокон животного происхождения, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;</p> <p>- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов;</p> <p>- алгоритмизированное планирование</p>	Иметь представление о процессах изготовления и ткачества, свойствах тканей из них.	беседа		
6-7	Виды ткацких переплетений. Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетения	2			Знать свойства тканей из шерсти и натурального шелка.	Беседа, практическая работа		
8	Дефекты ткани. Тест.	1			Уметь оформлять результаты исследования.	Беседа, работа по		

				<p>процесса познавательной трудовой деятельности;</p> <p>- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;</p> <p>- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p> <p><b>2.Регулятивные:</b> Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива; осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;</p> <p><b>3.Коммуникативные:</b> Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;</p> <p>выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.</p>	<p>Знать область применения прямых стежков. Уметь выполнять прямые стежки.</p> <p>Знать терминологию ручных работ.</p> <p>Уметь выполнять влажно-тепловую обработку.</p> <p>Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов.</p> <p>Уметь выполнять замену швейной иглы, регулировать натяжение нитей.</p> <p>Уметь организовывать рабочее место и знать правила ТБ. Знать правила снятия мерок. Уметь их использовать. Иметь представление о правилах пользования инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе и чертеже. Уметь строить чертеж по описанию.</p> <p>Иметь представление о подготовке ткани и выкройке</p> <p>Уметь находитьлицевую сторону ткани.</p> <p>Уметь выполнять обтачной и окантовочный шов. Знать последовательность выполнения швов, применять их на практике.</p>	<p>карточка кам</p> <p>Беседа, практи- ческая работа</p> <p>Практи- ческая работа</p>		
9-10	<p><i>Элементы машинного шва.</i></p> <p>Регуляторы швейных машин. Неполадки в работе швейной машины. Инструктаж по технике безопасности.</p>	2	<p>Презентация «Швейная машина», швейные машины</p>					
11-12	<p>Устройство машинной иглы. Замена иглы. Уход за швейной машиной.</p>	2	<p>швейные машины</p>					
12-14	<p>Виды машинных швов. Выполнение обтачного и окантовочного шва.</p>	2	<p>Образцы машинных швов</p>					

Раздел III РУКОДЕЛИЕ.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (12 часов)

15-16	<i>Лоскутная мозаика</i> История лоскутного шитья. Материалы, инструменты. Выполнение эскиза изделия и шаблонов	2	Готовые шаблоны, образцы готовых изделий Презентация «Лоскутное шитье»	1. <b>Познавательные:</b> Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; оценивание правильности собственных возможностей; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. 2. <b>Регулятивные:</b> Умение выражать себя в лоскутных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ. 3. <b>Коммуникативные:</b> обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии; практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	Знать: - виды декоративно-прикладного искусства; - материалы и инструменты для вышивальщины; - свойства цвета и элементы построения вышивки. Знать способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань. Уметь: - выполнять наброски, эскизы на листе бумаги или с помощью ПК. Иметь представление о технике пэчворка, орнамента, симметрии и композиции. Уметь выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты. Знать: - о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскройки деталей; - правила сборки полотна; Знать правила соединения подкладки с основой. Уметь выполнять эти правила.	Опрос Контроль качества	
17-18	Раскрой деталей прихватки. Соединение деталей.	2					
19-20	Технология выполнения изделия в лоскутной технике.	2	Готовые шаблоны, образцы готовых изделий				Самостоятельная работа
21-24	Технология выполнения изделия в лоскутной технике.	4					
25-26	Защита мини-проекта «Прихватка в лоскутной технике»	2					
27-28	<u>Конструирование и моделирование одежды.</u> <i>(ночной сорочки, пижамы)</i> Силуэт и стиль в одежде. Виды ночных сорочек. Снятие мерок. Зарисовка модели ночной сорочки, пижамы	2	Учебный манекен, таблица «Снятие мерок». Образцы готовых изделий				Снятие мерок
29-30	Конструирование ночной сорочки, пижамы, построение чертежа в М 1:4.	2	Презентация «Построение чертежа ночной сорочки»				Выполнение чертежа
31-32	Изготовление выкройки в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою	2	Презентация «Построение чертежа ночной сорочки»				Выполнение чертежа
33-34	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	2					Самостоятельная работа.
35-36	Подготовка деталей кроя к работе.	2					Самостоятельная работа.

						линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение приемов, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок	тельная работа		
37-38	Обработка горловины	2	Образцы окантовочного и обтачного шва			Самостоятельная работа			
39-40	Обработка рукавов.	2	Образцы шва вподгибку с закрытым срезом			Самостоятельная работа			
41-42	Обработка боковых срезов	2				Самостоятельная работа			
43-44	Обработка нижнего среза юбки с сорочки.	2	Образцы шва вподгибку с закрытым срезом			Самостоятельная работа			
45-46	Окончательная обработка изделия. ВТО изделия.	2	Образцы готовых изделий			Самостоятельная работа			
47-48	Защита выполненного проекта	2				Самостоятельная работа			
<b>Раздел IV ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (2 часа)</b>									
49-50	Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.	2		<p><b>1. Познавательные:</b> Ознакомиться со способами ухода за одеждой и обувью</p> <p><b>2. Регулятивные:</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p> <p><b>3. Коммуникативные:</b> Интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество. Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.</p>	Уметь удалять пятна с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами	Фронтальная беседа			
<b>Раздел V КУЛИНАРИЯ (14 часов)</b>									



51-52	<p><i>Физиология питания.</i> Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Инструктаж по технике безопасности .</p>	2	Таблица «Физиология питания»	<p><b>1.Познавательные:</b> Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой;</p> <p>овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;</p> <p>стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.</p> <p><b>2.Регулятивные:</b> Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; овлаивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.</p> <p>адекватно воспринимать оценку учителя</p> <p><b>3.Коммуникативные:</b> Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;</p> <p>оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;</p> <p>установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы, осознание ответственности за качество результатов труда;</p>	Овладение навыками личной гигиены. Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи.	Фронтальная беседа	
53-54	Молоко и его свойства. Блюда из молока и молочных продуктов	2	презентация «Молоко и молочные продукты»		Иметь представление о процессах пищеварения, Витаминах и их влиянии на здоровье человека. Иметь представление о разновидностях макаронных изделий.	практическая работа	
55-56	Рыба и морепродукты. Обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	2	Мультим. презентация «Виды первичной обработки овощей», «Украшение салатов»		Знать технологично приготовления блюд из молока, рыбы. Уметь определять свежесть молока.	практическая работа	
57-60	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд.	4	Презентация «Блюда из круп, макаронных и бобовых изделий»		Знать технологично приготовления блюд из круп, время варки, определить консистенции. Соблюдать правила за столом.	практическая работа	
61-62	Заготовка продуктов: маринование и квашение.	2			Уметь накрывать стол.	опрос	
63-64	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.	2	таблица «Сервировка стола к ужину»			опрос контроль качества	

**VI. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)**

65-66	Общее понятие об электрическом токе. Освещение жилого дома. Осветительные приборы.	2	Презентация «Виды осветительных приборов»				
67-70	РЕЗЕРВНОЕ ВРЕМЯ	4					
<b>Итого в год</b>		<b>70 часов</b>					

**Учебный план.**

№ п/п	Разделы программы. Подразделы.	Количество часов	
		по В.Д.Симоненко	по В.Д.Симоненко
I.	<b>ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
II.	<b>ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
III.	<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b>	<b>45</b>	<b>32</b>
	1. Элементы материаловедения	5	2
	2. Элементы машиноведения	6	4
	3. Рукоделие. Художественные ремесла	10	10
	Творческие проектные работы.		
	4. Конструирование и моделирование одежды. Черчение и графика.	6	6
	5. Технология изготовления швейного изделия	12+6	12
	Творческие проектные работы		
IV.	<b>ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
V.	<b>КУЛИНАРИЯ</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
	1. Физиология питания	2	2
	2. Технология приготовления пищи	10	10
	3. Заготовка продуктов	2	2
VI.	<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Резервное время	4	8
	<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>70</b>

## Содержание рабочей программы

### **I. Вводный урок (1 часа)**

Вводный инструктаж и первичный инструктаж. Содержание программы 6 класса. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при получении травм.

### **II. Творческие проекты (2 часов)**

#### **Основные теоретические сведения**

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных материалов. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Проведение исследований. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.

Технологический этап выполнения проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия). Оценка материальных затрат и качества изделия.

### **III. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 45 часов (32 часа + 8 часов (творческие проекты)+ 6 часов (из резервного времени)).**

#### **Элементы материала введения (5 час).**

#### **Основные теоретические сведения**

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпированность ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### **Практические работы**

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

#### **Варианты объектов труда.**

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### **Элементы машиноведения (6 час).**

#### **Основные теоретические сведения**

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

### Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

### Варианты объектов труда.

Швейная машина.

### *Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).*

#### *Доскутное шитье*

##### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

##### Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

##### Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

### *Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).*

##### Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

##### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

##### Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы домашней одежды.

### *Технология изготовления плечевого швейного изделия (12 час + 6 часа проектные работы).*

##### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

##### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и то-чек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### Варианты объектов труда.

Платье, пижама, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

#### **Технологии ведения дома (2 час).**

##### **Уход за одеждой и обувью (2 час).**

#### Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

#### Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закадка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закадка на летнее хранение зимней обуви* Влажная уборка дома.

#### Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

#### **Кулинария (14 час).**

##### **Физиология питания (2 час).**

#### Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

#### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

#### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

#### **Технология приготовления пищи (10 час).**

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

#### Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур* для приготовления кисломолочных продуктов.

### **Практические работы**

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

### **Варианты объектов труда**

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

#### **Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

#### **Практические работы**

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

#### **Варианты объектов труда.**

Блюда из вареной и жареной рыбы.

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

#### **Основные теоретические сведения**

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

#### **Практические работы**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

#### **Варианты объектов труда.**

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

### **Приготовление обеда в походных условиях**

#### **Основные теоретические сведения**

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

#### **Практическая работа:**

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

***Заготовка продуктов (2 час).***

**Основные теоретические сведения**

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

**Практические работы**

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

**Варианты объектов труда.**

Соленый огурец, квашеная капуста.

**Электротехнические работы (2 час).**

***Электромонтажные работы***

**Основные теоретические сведения**

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды освещения жилого дома. Осветительные приборы.

**Практические работы.**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Замена электроламп. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

**Варианты объектов труда.**

Электроосветительный прибор.

**Резервное время (4 часа)**



## Основные требования к уровню знаний и умений учащихся по технологии (обслуживающий труд) к концу 6 класса

### Обучающиеся должны знать:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезней-творных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеланиях;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы, способы обработки рыбы, способы жаренья рыбы, посуду и инвентарь для приготовления рыбных продуктов;
- общие сведения о пищевой ценности молока, особенности варки крупных каш, блиод из бобовых и макаронных изделий, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков, виды разрыхлителей;
- о первичной обработке муки, способах приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков;
- технологию приготовления компотов киселей;
- требования к качеству готовых блиод, правила подачи готовых блиод к столу, правила этикета;
- технологию отделки изделий вышивкой в технике счётных швов;
- основные свойства волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- принцип действия регуляторов швейной машины;
- виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа конической юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические изображения соединительных машинных швов, технологи-ческая последовательность обработки юбки;
- экономная раскладка выкройки на ткани, технологическая последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- средства ухода и защиты одежды и обуви, основные требования по уходу за одеждой и обувью;

### Обучающиеся должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество рыбы, оттаивать рыбу, готовить полуфабрикаты из рыбы, формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блиода из рыбных полуфабрикатов и рыбы, определять их готовность и подавать к столу;
- определять качество круп, бобовых и макаронных изделий, проводить первичную обработку круп, варить разнообразные каши, готовить блиода из бобовых, макаронных изделий;
- приготавливать тесто, выпекать блины, оладьи, блинчики;
- варить компот, кисель, сервировать стол к ужину, составлять меню на ужин, соблюдать правила этикета;
- регулировать качество машинной строчки, проводить уход за швейной машиной;
- выполнять вышивку в технике счётных швов;
- строить чертёж юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине соединительные машинные швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, определять качество готового изделия, выполнять простейший ремонт одежды (ремонт подкладки, карманов и т.д.)

## Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся по технологии (обслуживающий труд)

### Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

- ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.
- ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### Нормы оценки практической работы

#### Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

#### Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

#### Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

## Ресурсное обеспечение программы

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект:

### *литература для учителя:*

- Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Стандарты второго поколения. – М.: Просвещение, 2010.
- Симоненко В.Д., Синица Н.В., Правлюк В.Н. под ред. Симоненко В.Д. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (вариант для девочек 6 класс). Автор-составитель Г.П. Попова. - Волгоград: Учитель, 2009
- Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»
- Настольная книга учителя технологии, справочно-методическое пособие, под ред. А. В. Марченко, М., АСТ «Астрель», 2005
- Синица Наталья Владимировна, Технология. Обслуживающий труд. 6 класс: Методические рекомендации, Вентана-Граф, 2008
- Марсуцкая С. Э., Технология. Тесты по технологии. 5-7 классы
- "Обслуживающий труд". 5-7 классы. К любому учебнику, Экзамен, 2009
- Сборник нормативных документов: Технология: Федеральный компонент государственного стандарта; Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы: Примерные программы по технологии, Дрофа, 2008

### *литература для обучающихся:*

- Крупская, Ю.В. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных школ /Ю.В.Крупская, В.Д.Симоненко; под ред. В.Д.Симоненко – М.: Вентана – Граф, 2011
- Технология. 6 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений. 2011
- Технология обработки ткани 7-9 кл. В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г

### *материалы на электронных носителях и Интернет-ресурсы:*

- <http://zhanpet.jimdo.com/обслуживающий-труд/> - Сайт учителя технологии Александровой Ж.В.
- <http://www.reschwork.ru/> - Озорные поделки
- <http://www.quilterssache.com/QuitBlocksGalore.html> - QuitBlocksGalore
- [http://www.dublink.com.ua/work\\_teh.html](http://www.dublink.com.ua/work_teh.html) - МАСТЕРСКАЯ - Технологии шитья
- <http://amigurumi.com.ua/chto-takoe-amigurumi> - Амигуруми
- <http://vuzazanki.ru/> - Вязание крючком
- [http://ekzartk.com/publ/vyshivka\\_krestom/video\\_шюкі\\_ро\\_vyshivke\\_krestom/6](http://ekzartk.com/publ/vyshivka_krestom/video_шюкі_ро_vyshivke_krestom/6) - Коллекция видео-уроков по вышивке крестом
- <http://www.melange-m.ru/articles/4> - Вышивание крестиком для начинающих
- <http://www.knittingforbeginners.ru/viazanie-kpucikom/> - видео-уроки вязания крючком
- [http://adorn-youself.at.ua/load/viazanie\\_spicami/masterklassy\\_шюкі/videoшюкі\\_ро\\_viazaniu\\_spicami\\_nachalo\\_uchimjsja\\_viazat/31-1-0-442](http://adorn-youself.at.ua/load/viazanie_spicami/masterklassy_шюкі/videoшюкі_ро_viazaniu_spicami_nachalo_uchimjsja_viazat/31-1-0-442) - видео-уроки вязания спицами
- <http://www.slabenka.ua.ru/load/100-1-2> - видео-уроки Пэчворк и квилт, Бисероплетение, Вышиваем крестом, Вязание крючком, Вязание на спицах
- <http://rusalka-7.ucoz.ru/index/materialloveedenie/0-12> - Электронный учебник по технологии
- <http://www.robitv.ru/agr/lkani> - Словарь тканей

[http://technologu-kaa.ucoz.ru/index/defektv\\_1kamej/0-48](http://technologu-kaa.ucoz.ru/index/defektv_1kamej/0-48) - дефекты тканей  
<http://riknad.ru/modv1ach.php> - Моделирование, выкройки и пошив одежды  
[http://www.osinka.ru/Sewing/Modelling/Bodice/01\\_print.html](http://www.osinka.ru/Sewing/Modelling/Bodice/01_print.html) - Перевод вытачек лифа  
<http://odensa-sama.ru/> - Одевяся сама: кройка и шитье для начинающих  
<http://ivoiubki.ru/> - ТВОИ ЮБКИ. Мода в одежде  
<http://www.osostime.ru/> - История мировой моды  
<http://iubka.blogspot.com/> - Модные Юбки. Шьем сами  
<http://www.Powesweb.info/index.php> - Все о комнатных растениях  
<http://dommebel2.ru/planirovka-kuhni-2.html> - планировка кухни  
<http://заказ-мебели.com/index.php?race=8101> - Как идеально спланировать пространство кухни  
<http://supercook.ru/> - Великолепие Мировой кулинарии и множество полезных сведений  
<http://edarplus.info/vitamins.html> - Всё про витамины  
<http://edarplus.info/minerals.html> - Всё про минералы

#### **мультимедийные пособия:**

- Электронные материалы для уроков (презентации и тесты) информационно – техническая оснащенность учебного кабинета.
- Таблицы по технологии обработки ткани (5-7 классы);
- Таблицы по конструированию и моделированию (5-7 классы);