|  |
| --- |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  «Средняя общеобразовательная школа №1 п. Смидович»    E:\печати\2.jpg**Рабочая программа**  по технологии  для 6 класса  (уровень базовый)  Учитель: Глухова Наталья Анатольевна  Квалификационная категория: первая  на 2021-2022учебный год  ОГЛАВЛЕНИЕ    1. Нормативные документы  2. Планируемые результаты  3. Содержание учебного предмета  4. Тематическое планирование с учетом рабочей программы воспитания  5. Календарно-тематическое планирование   1. Нормативные документы   Рабочая программа составлена на основе нормативно-правовых документах:  1. Федеральный закон от 29.12.2013 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».  2. Приказ от Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и средне общего образования».  3. Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»  4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».  5. Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».  6. Примерная основная общеобразовательная программа основного общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. №1/15)  7. Авторской программой по предмету Технология: программа:5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. –М.: Вентана- Граф,2012  8. Учебный план школы на 2021-2022 учебный год.  Соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарт основного общего образования, учебному плану образовательного учреждения на 2021-2022 учебный год, учебному годовому графику на 2021-2022 учебный год. |

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

*В психофизической сфере*

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
* умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Регулятивные УУД:***   * принятие учебной цели; * выбор способов деятельности; * планирование организации контроля труда; * организация рабочего места; * выполнение правил гигиены   учебного труда. | ***Познавательные УУД:***   * сравнение; * анализ; * систематизация; * мыслительный эксперимент; * практическая работа; * усвоение информации с помощью компьютера; * работа со справочной литературой; * работа с дополнительной литературой | ***Коммуникативные УУД:***   * умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. * умение выделять главное из прочитанного; * слушать и слышать собеседника, учителя; * задавать вопросы на понимание, обобщение | ***Личностные УУД:***   * самопознание; * самооценка; * личная ответственность; * адекватное реагирование на трудности |

3. Содержание учебного предмета

|  |  |
| --- | --- |
| **Основное содержание по темам** | **Характеристика основных видов деятельности** |
| КУЛИНАРИЯ (14 часов)  ***Физиология питания (2аса)***  *Основные теоретические сведения*  Физиологические основы рационального питания. Роль микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктов.  *Практические работы*  Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.  ***Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)***  *Основные теоретические сведения*  Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой об­работки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.  *Практические работы*  Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Опреде­ление готовности блюда из рыбы.  ***Блюда из мяса и мясных продуктов (2часа)***  *Основные теоретические сведения*  Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.  *Практические работы*  При­готовление блюда из мяса.  ***Блюда из птицы (2часа)***  *Основные теоретические сведения*  Виды птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из птицы.  *Практические работы*  Приготовление блюд из домашней птицы и оформление готовых блюд.  ***Заправочные супы (2часа)***  *Основные теоретические сведения*  Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.  *Практическая работа*  Приготовление заправочного супа.  ***Сервировка стола. Этикет (1 часа)***  *Основные теоретические сведения*  Понятие о калорийности продуктов. Прави­ла сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.  ***Контрольная работа по разделу «Кулинария» (1часа)*** | Изучить современные данные о роли микроэлементов обмене веществ.  Формировать мотивацию к изучению темы, учить правилам здорового питания, овладевать установками, нормами и правилами ЗОЖ  Получить знания о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы.  Уметь определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы  Знать виды морепродуктов продуктов, признаки их доброкачественности , санитарные требования при обработке, уметь выполнять первичную и тепловую обработки морепродуктов. Готовить из них различные блюда  Знать виды мяса и мясных продуктов, признаки его доброкачественности, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд. Уметь определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса  Знать виды домашней птицы и дичи, определить последовательность их обработки, технологии приготовления блюд из птицы. Уметь определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность обработки птицы и приготовления блюд. Составлять кулинарные рецепты из мяса курицы.  Знать о значении первых блюд в питании человека, уметь классифицировать супы, готовить бульона и супа, составлять технологическую карту приготовления супа.  Уметь определять калорийность продуктов, знать правила сервировки стола, требования к ним, этапы выполнения проекта.  Уметь самостоятельно сервировать стол к обеду и выполнять проектную деятельность.  Показать знания по разделу. |
| СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 часов)  ***Элементы материаловедения (2 часа)***  *Основные теоретические сведения*  Текстильные материалы из химических воло­кон и их свойства. Способы получения химиче­ских волокон.  *Практическая работа.*  Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.  ***Элементы машиноведения (4часа)***  *Основные теоретические сведения*  Машинные иглы: устройство, подбор, заме­на. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.  *Практические работы*  Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).  ***Конструирование и моделирование швейных изделий (8часов)***  *Основные теоретические сведения*  Виды плечевой одежды. Традиционная плече­вая одежда (национальный костюм). Конструиро­вание плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.  *Практические работы*  Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масшта­бе 1 : 4 и в натуральную величину по своим мер­кам. Моделирование швейного изделия.  ***Моделирование швейных изделий (2 часа)***  *Основные теоретические сведения*  Инструменты, приспособления для выпол­нения ручных работ. Правила и техника безо­пасности при работе со швейными иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стеж­ки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.  *Практическая работа*  Моделирование горловины изделия  ***Технология изготовления швейного изделия (14 часов)***  *Основные теоретические сведения*  Примерка швейного изделия и устранение де­фектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.  *Практические работы*  Подготовка ткани к раскрою. Раскладка вы­кройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраива­ние подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выпол­нение отделочных работ. Контроль и оценка ка­чества готового изделия. Защита проекта «Наряд для летнего отдыха». | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований, выполнение коллекции.  Познакомиться с приспособлениями малой механизации при работе на швейной машине. Усвоить устройство швейной иглы.  Уметь определять №, качество иглы, осуществлять подбор к ткани и ниткам, устанавливать и выполнять замену иглы.  Знать группы и виды машинных швов.  Уметь выполнять образцы обтачного, двойного швов и выполнять несколько видов зигзагообразной строчки  Знать виды плечевой одежды, требования к ней, этапы учебного проектирования.  Уметь составлять план выполнения проекта, выбирать ткань для выполнения изделия  Изучить правила снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия, знать правила измерения и их условные обозначения. Уметь снимать и записывать мерки.  Знать общие правила построения чертежа швейного изделия.  Уметь выполнять чертеж швейного изделия в М 1:4.  Знать об общих правилах построения чертежа швейного изделия.  Уметь выполнять чертеж швейного изделия в М 1:1, подготовить выкройки к раскрою  Иметь знания о моделировании плечевой одежды. Уметь выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия, подготовку выкроек к раскрою  Знать о последовательности и приемах раскроя плечевого швейного изделия. Уметь выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой  Знать о последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов.  Уметь выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты.  Уметь соединять детали стачным швом и обрабатывать низ рукава швом в подгибку с закрытым срезом.  Знать о способах обработки горловины швейного изделия.  Уметь обрабатывать горловину швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани.  Знать о технологии обработки боковых срезов швейного изделия двойным швом (стачным швом). Уметь обрабатывать боковые срезы швейного изделия, оценивать качество работы по представленным критериям.  Знать технологии обработки нижнего среза швейного изделия.  Уметь обрабатывать швом в подгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия  Знать правила и последовательность защиты проекта.  Уметь защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям |
| **Рукоделие. Художественные ремесла (12 часов).**  **Лоскутное шитье (10 часов)**  *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.  **Свободная роспись по ткани (2 часа)**  *Основные теоретические сведения*  Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существую­щих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колорит­ное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.  *Практические работы*  Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособ­ления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление ри­сунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «сво­бодной росписи» по ткани.  *Варианты объектов труда.*  Декоративное панно, платок, скатерть | Знать виды художественных ремесел и правила лоскутного шитья. Уметь определять качество ткани и выполнять подбор для выполнения лоскутных техник.  Знать виды лоскутных техник и их особенности.  Уметь составлять орнаменты и изготавливать шаблоны к ним.  Знать техники симметричными и асимметричными рисунком.  Уметь составлять и соединять различными способами детали в технику «Спираль».  Знать правила выполнения проекта, последовательность. Уметь изготавливать салфетку на основе выполненных техник, уметь соединять ее с подкладкой.  Знать правила и последовательность защиты проекта.  Уметь защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям  Знать разновидности батика, ткани и красители для его выполнения.  Подбирать ткани и красители, уметь выполнять свободную роспись на ткани. |
| **Технологии ведения дома (8 часов).**  **Косметический ремонт. Влажная уборка.(2часа)**  **Уход за одеждой и обувью (6 часрв).**  *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 заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хране­ние зимней обуви.* Влажная уборка дома.  *Варианты объектов труда.*  Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.  **Электротехнические работы (2 часа).**  **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 соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение эле­ментов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.  Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. | Знать требования к жилому помещению и виды ремонта. Уметь составлять последовательность выполнения и перечень необходимых материалов для косметического ремонта.  Знать правила выполнения влажной уборки.  Знать правила ухода за верхней и шерстяной одеждой, правила ухода и хранения обуви.  Уметь ухаживать за кожаной и замшевой обувью.  Знать виды ремонта, последовательность их выполнения.  Уметь выполнять расчет размера заплат, подбирать тканевые и не тканевые материалы для ее выполнения.  Знать виды штопок и правила их выполнения.  Уметь выполнять ручную и машинную штопку.  Знать разновидности бытового электрооборудования и правила эксплуатации и ПТБ.  Уметь правильно эксплуатировать, своевременно определять неисправности, выполнять мелкий ремонт. |
| **ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)**  *Основные теоретические сведения*  Использование комнатных растений в интерь­ере, их декоративная ценность и влияние на ми­кроклимат помещения.  *Практические работы* Интерьер жилого дома. Проекта «Растения в интерьере жилого дома»  Оформление паспорта проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Оформление технологической карты, Экономические расчеты и выводы. Оформление разработки вариантов решения проблемы. Экологическое исследование и реклама. Защита проекта. «Растения в интерьере жилого дома» | Знания: о разновидностях комнатных растений, приемах фитодизайна, технологии выращивания комнатных растений. Умения: составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта. Знания: о цели и задачах, этапах проектирования.  Умения: выполнять проект по теме «Интерьер  Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать по предложенным критериям |

**4.Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов и тем | Всего часов | В том числе на: | | | | |
| теоретические занятия | лабораторные работы | практические  работы | контрольные работы | экскурсии |
| 1 | **Кулинария** | **14** | **7** |  | **6** | **1** |  |
| *1.1* | *Физиология питания, основы рационального питания* | 2 | 1 |  | 1 |  |  |
| *1.2* | *Блюда из рыбы и нерыбных* *продуктов моря* | ***4*** | ***2*** |  | ***2*** |  |  |
| *1.3* | *Блюда из мяса* | ***2*** | ***1*** |  | ***1*** |  |  |
| *1.4* | *Блюда из птицы* | ***2*** | ***1*** |  | ***1*** |  |  |
| *1.5* | *Заправочные супы* | ***2*** | ***1*** |  | ***1*** |  |  |
| *1.6* | *Сервировка стола. Этикет* | ***1*** | ***1*** |  |  |  |  |
| *1.7* | *Контрольная работа по разделу* | ***1*** |  |  |  | 1 |  |
| **2** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **30** | **4** | **1** | **24** | **1** |  |
| *2.1* | *Элементы материаловед* | ***2*** | ***1*** | ***1*** |  |  |  |
| *2.2* | *Элементы машиноведения* | ***4*** | ***1*** |  | ***3*** |  |  |
| *2.3* | *Конструирование швейных изделий* | ***8*** | ***1*** |  | ***7*** |  |  |
| *2.4* | *Моделирование швейных изделий* | ***2*** | ***1*** |  | ***1*** |  |  |
| 2.5 | *Технология изготовления швейного изделия* | ***14*** |  |  | ***13*** | *1* |  |
| **3** | **Художественные ремесла** | **12** | **3** |  | **8** | 1 |  |
| 3.1 | *Лоскутная пластика* | ***6*** | ***2*** |  | ***4*** |  |  |
| 3.2 | *Проект «Изготовление салфетки в лоскутной технике»* | ***4*** |  |  | ***4*** |  |  |
| 3.3 | *Свободная роспись на ткани* | ***2*** | **1** |  |  | 1 |  |
| **4** | **Технология ведения дома** | ***8*** | **2** |  | **6** |  |  |
| **5** | **Электротехнические работы** | ***2*** | ***2*** |  |  |  |  |
| **6** | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | ***4*** |  | **1** | **3** |  |  |
| 6.1 | *Технологии исследовательской и опытной деятельности. Оформление интерьера.* | ***4*** |  | ***1*** | ***3*** |  |  |
|  | *Итого* | ***70*** | ***18*** | ***2*** | ***47*** | 3 |  |

4.Тематическое планирование с учётом рабочей программы воспитания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Модуль воспитательной программы «Школьный урок» | Количество часов | Контрольные работы |
| 1 | Кулинария | День знаний.  День «профессии – технолог». | 1 | 1 |
| 2 | Создание изделий из текстильных материалов | «Чудеса своими руками» -итоговый урок по разделу | 1 | 1 |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов | Урок проект:  «За страницами учебников». | 1 | 1 |
| 4 | Художественные ремесла | Урок викторина «Наши традиции и промыслы» | 1 | 1 |
| 5 | Технология ведения дома | Кл.час «Умный дом» | 1 | 1 |
| 6 | Электротехнические работы | Урок безопасности | 1 | 1 |
| 7 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Экскурсия в музей | 1 | 1 |
| итого | |  | 7 | 7 |

5.Календарное планирование технология 6 класс (70 часов)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | | Тема урока и практической работы | Дата  По плану | По факту |  |
| Кулинария (14 часов) | | | | | |
| 1 | Физиология питания, основы рационального питания  Пр. р. №1: составление суточного меню | |  |  |  |
| 2 | Физиология питания, основы рационального питания  Пр. р. №1: составление суточного меню | |  |  |  |
| 3 | Рыба. Пищевая ценность рыбы. Пр. р. №2 «Приготовление блюда из рыбы» | |  |  |  |
| 4 | Рыба. Пищевая ценность рыбы. Пр. р. №2 «Приготовление блюда из рыбы» | |  |  |  |
| 5 | Блюд из морепродуктов. Пр. р. №3 «Приготовление закусок из морепродуктов» | |  |  |  |
| 6 | Блюд из морепродуктов.Пр. р. №3 «Приготовление закусок из морепродуктов» | |  |  |  |
| 7 | Мясо. Первичная и тепловая обработка.  Пр.р. № 4 «Приготовление блюда из мяса. | |  |  |  |
| 8 | Мясо. Первичная и тепловая обработка.  Пр.р. № 4 «Приготовление блюда из мяса. | |  |  |  |
| 9 | Мясо птицы и его обработка. Пр. р. № 5 «Составление кулинарных рецептов из мяса курицы» | |  |  |  |
| 10 | Мясо птицы и его обработка. Пр. р. № 5 «Составление кулинарных рецептов из мяса курицы» | |  |  |  |
| 11 | Супы. Тех­нология приготовле­ния первых блюд. Пр. р. № 6«Приготовление заправочного супа» | |  |  |  |
| 12 | Супы. Тех­нология приготовле­ния первых блюд. Пр. р. № 6«Приготовление заправочного супа» | |  |  |  |
| 13 | Сервировка стола к обе­ду. Этикет. Тв-й проект «Приготовление воскресного обеда» Контрольная работа №1 «Кулинария» | |  |  |  |
| 14 | Сервировка стола к обе­ду. Этикет. Тв-й проект «Приготовление воскресного обеда» Контрольная работа №1 «Кулинария» | |  |  |  |
| Создание изделий из текстильных материалов (30 часов) | | | | | |
| 15 | | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Пр. р. № 7 «Коллекция волокон и тканей животного происхождения» |  |  |  |
| 16 | | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Пр. р. № 7 «Коллекция волокон и тканей животного происхождения» |  |  |  |
| 17 | | Машино­ведение. Приспо­собления к швейной машине. Машинная игла .Пр. р. №8 «Замена машинной иглы» |  |  |  |
| 18 | | Машино­ведение. Приспо­собления к швейной машине. Машинная игла .Пр. р. №8 «Замена машинной иглы» |  |  |  |
| 19 | | Виды машинных швов.  Пр. р. №9 «Выполне­ние образ­цов швов» |  |  |  |
| 20 | | Виды машинных швов.  Пр. р. №9 «Выполне­ние образ­цов швов» |  |  |  |
| 21 | | Конструи­рование плечевой одежды с цельно­кроеным рукавом. Проект «Наряд для летного отдыха» |  |  |  |
| 22 | | Конструи­рование плечевой одежды с цельно­кроеным рукавом. Проект «Наряд для летного отдыха» |  |  |  |
| 23 | | Конструи­рование швейных изделий. Пр. р. № 10 «Снятие мерок» |  |  |  |
| 24 | | Конструи­рование швейных изделий. Пр. р. № 10 «Снятие мерок» |  |  |  |
| 25 | | Построение чертежа основы пле­чевого изде­лия с цель­нокроеным рукавом.  Пр. р. № 11 «Построе­ние чертежа в масшта­бе 1:4» |  |  |  |
| 26 | | Построение чертежа основы пле­чевого изде­лия с цель­нокроеным рукавом.  Пр. р. № 11 «Построе­ние чертежа в масшта­бе 1:4» |  |  |  |
| 27 | | Пр. р. № 12 «Построе­ние чертежа швейного изделия в М 1:1» |  |  |  |
| 28 | | Пр. р. № 12 «Построе­ние чертежа швейного изделия в М 1:1» |  |  |  |
| 29 | | Модели­рование плечевой одежды. Пр. р. № 13 «Модели­рование плечевой одежды» |  |  |  |
| 30 | | Модели­рование плечевой одежды. Пр. р. № 13 «Модели­рование плечевой одежды» |  |  |  |
| 31 | | Раскрой швейного изделия. Пр. р. № 14 «Раскрой плечевого швейного изделия» |  |  |  |
| 32 | | Раскрой швейного изделия. Пр. р. № 14 «Раскрой плечевого швейного изделия» |  |  |  |
| 33 | | Пр. р. №15 «Подго­товка к примерке и примерка изделия» |  |  |  |
| 34 | | Пр. р. №15 «Подго­товка к примерке и примерка изделия» |  |  |  |
| 35 | | Пр. р № 16 «Обработка среднего шва спин­ки, плече­вых и ниж­них срезов рукавов» |  |  |  |
| 36 | | Пр. р № 16 «Обработка среднего шва спин­ки, плече­вых и ниж­них срезов рукавов» |  |  |  |
| 37 | | Обработка горловины швейного изделия. Пр. р. №17 «Обработка горловины проектного изделия» |  |  |  |
| 38 | | Обработка горловины швейного изделия. Пр. р. №17 «Обработка горловины проектного изделия» |  |  |  |
| 39 | | Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Пр. р. №18 «Обработка боковых срезов швейного изделия. |  |  |  |
| 40 | | Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Пр. р. №18 «Обработка боковых срезов швейного изделия. |  |  |  |
| 41 | | Обработка нижнего среза швейного изделия. Пр. р. №19 «Обработка нижнего среза швейного изделия» |  |  |  |
| 42 | | Обработка нижнего среза швейного изделия. Пр. р. №19 «Обработка нижнего среза швейного изделия» |  |  |  |
| 43 | | Отделка изделия. ВТО изделия. Защита про­екта «Наряд для летнего отдыха» |  |  |  |
| 44 | | Отделка изделия. ВТО изделия. Защита про­екта «Наряд для летнего отдыха» |  |  |  |
| Художественные ремесла 12 часов | | | | | |
| 45 | | Лоскутная пластика. Пр. р. № 20 « Подбор ткани» |  |  |  |
| 46 | | Лоскутная пластика. Пр. р. № 20 « Подбор ткани» |  |  |  |
| 47 | | Виды техник. Орнамент. Пр. р. № 21 « Изготовление шаблонов и пошив техники из полосок» |  |  |  |
| 48 | | Виды техник. Орнамент. Пр. р. № 21 « Изготовление шаблонов и пошив техники из полосок» |  |  |  |
| 49 | | Симметрия и асимметрия в композиции. Пр.р. № 22 « Изготовление шаблонов и пошив техники «Спираль» |  |  |  |
| 50 | | Симметрия и асимметрия в композиции. Пр.р. № 22 « Изготовление шаблонов и пошив техники «Спираль» |  |  |  |
| 51 | | *Проект «Изготовление салфетки в лоскутной технике»* Пр. р. № 23 « Способы соединения основы с подкладкой» |  |  |  |
| 52 | | *Проект «Изготовление салфетки в лоскутной технике»* Пр. р. № 23 « Способы соединения основы с подкладкой» |  |  |  |
| 53 | | Пр. р. № 24 «Отделка салфетки». Защита проекта. |  |  |  |
| 54 | | Пр. р. № 24 «Отделка салфетки». Защита проекта. |  |  |  |
| 55 | | Пр. р. № 24 «Отделка салфетки». Защита проекта. |  |  |  |
| 56 | | Пр. р. № 24 «Отделка салфетки». Защита проекта. |  |  |  |
| Технология ведения дома. 8 часов | | | | | |
| 57 | | Косметический ремонт. Влажная уборка. Пр. р. № 26 «План выполнения косметического ремонта» |  |  |  |
| 58 | | Косметический ремонт. Влажная уборка. Пр. р. № 26 «План выполнения косметического ремонта» |  |  |  |
| 59 | | Уход за одеждой и обувью. Пр. р. № 27 «Уход за обувью» |  |  |  |
| 60 | | Уход за одеждой и обувью. Пр. р. № 27 «Уход за обувью» |  |  |  |
| 61 | | Промежуточная аттестация. Выставка |  |  |  |
| 62 | | Виды ремонта. Пр. р. № 26 «Выполнение заплат» |  |  |  |
| 63 | | Ремонт одежды. Пр. р. № 27 « Виды штопок» |  |  |  |
| 64 | | Ремонт одежды. Пр. р. № 27 « Виды штопок» |  |  |  |
| Электротехнические работы. 2 часа | | | | | |
| 65 | | Электротехнические работы. Пр. р. № 28 «Составление ПТБ при эксплуатации электроприборов» |  |  |  |
| 66 | | Электротехнические работы. Пр. р. № 28 «Составление ПТБ при эксплуатации электроприборов» |  |  |  |
| Технологии творческой и опытнической деятельности 4 часа | | | | | |
| 67 | | Интерьер жилого дома. Проект «Растения в интерьере жилого дома» |  |  |  |
| 68 | | Интерьер жилого дома. Проекта «Растения в интерьере жилого дома» |  |  |  |
| 69 | | Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома» |  |  |  |
| 70 | | Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома» |  |  |  |
| Итого: 70 часов | | | | | |

Учебная литература

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

*Учебник:*

Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 6класс, М: «Вентана-Граф», 2014г.

*Рабочая тетрадь:*

Н.В.Синица, Рабочая тетрадь, «Технология. Технология ведения дома» 6 класс, М: «Вентана-Граф», 2015

*Методическое пособие для учителя:*

А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология» Программа. 5-8 классы, М: «Вентана-Граф», 2015г.

Н.В.Синица «Технология. Технология ведения дома» 6 класс: методическое пособие. М: «Вентана-Граф», 2014г.

*Сборники контрольных и тестовых работ:*

С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г