|  |
| --- |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение«Средняя общеобразовательная школа №1 п. Смидович»  E:\печати\2.jpg**Рабочая программа**по технологиидля 6 класса(уровень базовый)Учитель: Глухова Наталья АнатольевнаКвалификационная категория: перваяна 2021-2022учебный год ОГЛАВЛЕНИЕ1. Нормативные документы2. Планируемые результаты3. Содержание учебного предмета4. Тематическое планирование с учетом рабочей программы воспитания5. Календарно-тематическое планирование1. 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 ЗОЖПолучить 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 рыбыЗнать виды морепродуктов продуктов, признаки их доброкачественности , санитарные требования при обработке, уметь выполнять первичную и тепловую обработки морепродуктов. Готовить из них различные блюдаЗнать 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 мясаЗнать 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 строчкиЗнать виды плечевой одежды, требования к ней, этапы учебного проектирования.Уметь составлять план выполнения проекта, выбирать ткань для выполнения изделияИзучить 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 раскроюЗнать 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 прокладкойЗнать 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 критериямЗнать 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 «ИнтерьерЗнания: 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 | практическиеработы | 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 | ДатаПо плану | По факту |  |
|  Кулинария (14 часов) |
| 1 | Физиология питания, основы рационального питанияПр. р. №1: составление суточного меню  |  |  |  |
| 2 | Физиология питания, основы рационального питанияПр. 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