**Муниципальное образовательное учреждение**

**гимназия им. А. Л. Кекина г. Ростова**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена на заседании кафедрыпротокол №1Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждена приказом по гимназии№ 189-о от 26.08.2022 г. |

**Рабочая программа**

 **основного общего образования для 6 класса**

**по технологии**

**на 2022- 2023 учебный год**

 Разработана учителями

 МО технологии, физической культуры и ОБЖ

#### 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для обучающихся 6 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология.5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторской программыТехнология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2015 г. ФГОС.

**Нормативно-правовые документы**

Организация образовательной деятельности по технологии в 5–11 классах будет осуществляться в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» – Режим доступа: <https://base.garant.ru/70291362/0eef7b353fcd1e431bd36a533e32c19f/> (дата обращения 18.04.2019)
2. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204
«О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» – Режим доступа: <http://www.kremlin.ru/acts/bank/43027> (дата обращения 18.04.2019);
3. Национальный проект «Образование». Утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию
и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 г. № 16). – Режим доступа: <http://static.government.ru/media/files/UuG1ErcOWtjfOFCsqdLsLxC8oPFDkmBB.pdf> (дата обращения18.04.2019);
4. Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (Утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 г.). Режим доступа: <https://docs.edu.gov.ru/document/c4d7feb359d9563f114aea8106c9a2aa> (дата обращения 18.04.2019);
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями) – Режим доступа: <https://base.garant.ru/55170507/> (дата обращения 18.04.2019;
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями). – Режим доступа: <https://base.garant.ru/70188902/8ef641d3b80ff01d34be16ce9bafc6e0/> (дата обращения 18.04.2019);
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897». – Режим доступа: <https://base.garant.ru/71320596/> (дата обращения 18.04.2019);
8. Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 08.04.2015 г. № 1/15) – Режим доступа: <http://fgosreestr.ru/wp-content/uploads/2017/03/primernaja-osnovnaja-obrazovatelnaja-programma-osnovogo-obshchego-obrazovanija.pdf>(дата обращения 18.04.2019);
9. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от28.06.2016 г. № 2/16-з) - Режим доступа: <http://fgosreestr.ru/wp-content/uploads/2015/07/Primernaya-osnovnaya-obrazovatelnaya-programma-srednego-obshhego-obrazovaniya.pdf> (дата обращения 18.04.2019);
10. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования». – Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/72043862/>(дата обращения 18.04.2019)
11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 30.03.2016 № 336 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего
и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения …» (Зарегистрирован в Минюсте России 07.04.2016 № 41705). – Режим доступа: <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001201604120013> (дата обращения 18.04.2019)
12. Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.08.2015 г. № АК-2563/05 «О методических рекомендациях»: Методические рекомендации по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ. – Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71075428/> (дата обращения 18.04.2019)
13. Письмо Министерства образования и науки РФ от 07.12.2015 № 09-3482 «О направлении информации». Методические рекомендации по организации сетевого взаимодействия общеобразовательных организаций, организаций дополнительного образования, профессиональных образовательных организаций, промышленных предприятий и бизнес-структур в сфере научно-технического творчества, в том числе робототехники. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=EXP&n=669347#032712837270957884> (дата обращения 18.04.2019)
14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ
от 29.12.2010 г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями). – Режим доступа: <https://base.garant.ru/12183577/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/> (дата обращения 18.04.2019);
15. Приказ Министерства образования и науки РФ от 04.10.2010 г. № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений». – Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/55070531/> (дата обращения 18.04.2019);
16. Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Ярославской области до 2025 года (с изменениями на 9 июля 2018 года) (в ред. Постановлений Правительства Ярославской области от 01.02.2016 № 73-п,
от 06.06.2017 № 435-п, от 22.12.2017 № 950-п, от 09.07.2018 № 512-п). – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/412703993> (дата обращения 18.04.2019).

**2. Содержание курса**

**Направление «Технологии ведения дома»**

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

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

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

6 класс

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

*Темы лабораторно-практических работ:*

«Растение в интерьере жилого дома»

«Приготовление воскресного обеда»

«Наряд для семейного обеда»

«Вяжем аксессуары крючком и спицами»

**Раздел «Оформление интерьера»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

*Тема лабораторно-практической работы*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема 2. Блюда из мяса**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

**Тема 3. Блюда из птицы**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление блюда из птицы.

**Тема 4. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление заправочного супа.

**Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

*Темы лабораторно-практических работ*

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

 *Тема лабораторно-практической работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

 *Тема лабораторно-практической работы*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

**Тема 3. Моделирование швейных изделий**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

 *Тема лабораторно-практической работы*

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

**Тема 4. Раскрой плечевой одежды**

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

 *Темы лабораторно-практических работ*

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

**Тема 5. Швейная машина**

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

 *Темы лабораторно-практических работ*

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.**

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

 Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

 *Темы лабораторно-практических работ*

Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

 *Тема лабораторно-практической работы*

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

**Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу**

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

 *Тема лабораторно-практической работы*

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

*Тема лабораторно-практической работы*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

**Тема 4. Вязание цветных узоров.**

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

 *Тема лабораторно-практической работы*

Разработка схемы жаккардового узора.

**Результаты обучения:**

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
	+ характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
	+ называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
	+ разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
	+ объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
	+ приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
	+ объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
	+ составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
	+ осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
	+ осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
	+ осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
	+ конструирует модель по заданному прототипу;
	+ осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
	+ получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
	+ получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
	+ получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
	+ получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Тематическое планирование по технологии для 6–х классов составлено с учетом рабочей программы воспитания.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | РАЗДЕЛ | КОЛ-ВО ЧАСОВ |
| 1 | Вводное занятие. Иструктаж по ТБ. | 1 |
| 2 | Оформление интерьера | 3 |
| 3 | Исследовательская и созидательная деятельность. Творческое проектирование. | 20 |
| 4 | Кулинария | 14 |
| 5 | Создание изделий из текстильных волокон | 22 |
| 6 | Художественные ремесла | 8 |
|  |  |  |
|  |  ИТОГО | 68 |

**Календарно-тематическое планирование**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)** | **Кол-во часов** | **Дата** | **Основные элементы****содержания** | **ЦОРЫ** | **Тип урока (форма и вид деятельности)** | **Планируемые результаты обучения** |
| **план** | **факт** |  |  |
| 1 | **Вводный урок. Инструктаж ТБ. Творческая проектная деятельность.** | 1 |  |  | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта |  | **Изучение нового материала.****Беседа** | Знать правила поведенияв мастерской и ТБ на рабочем месте.Иметь представлениео содержании курса и правилах выполнения проекта |
| **Раздел «Оформление интерьера» (3ч)** |  |
| 2 | **Интерьер жилого дома.** | 1 |  |  | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон |  | **Комбинированный** | Уметь:- находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.- делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. -выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.Знать:- виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. |
| 3-4 | **Комнатные растения****в интерьере.****Перевалка (пересадка) комнатных растений** | 2 |  |  | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных ратений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия фитодизайнер. |  | **Комбинированный****Практическая работа** | Уметь:-выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.-находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.- понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. |
| 5-6 | **Исследовательская и созидательная деятельность****Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»**  | 2 |  |  | Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта |  | **Комбинированный** | **Уметь:**-выбирать посильную и необходимую работу;-аргументированно защищать свой прор выбор;-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения;-пользоваться необходимой литературой;-подбирать все необходимое для выполнения идеи;-конструировать и моделировать;-выполнять намеченные работы;-уметь оценивать выполненную работу и защищать ее |
| **Раздел «Кулинария» (14 ч)** |  |
| 7-8 | **Блюда из рыбы****Приготовление блюда из рыбы** | 4 |  |  | Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | https://resh.edu.ru/subject/lesson/2713/start/ | **Комбинированный****Практическая работа** | Знать:– о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;– признаки свежести рыбы;– технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы |
| 9 -10 | **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря****Приготовление блюда из нерыбных продуктов** |  |  |  | Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | https://resh.edu.ru/subject/lesson/3155/start/ | **Комбинированный****Практическая работа** | Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать приемы безопасного труда.Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря.Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов. |
| 11-12 | **Технология первичной обработки мяса.****Технология первичной обработки мяса.** | 2 |  |  | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | https://resh.edu.ru/subject/lesson/3155/start/ | **Комбинированный****Практическая работа** | Знать:-способы тепловой кулинарной обработки мяса; - безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями.Уметь:-определять качество мяса органолептическими методами;- подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса;- планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд;- выполнять механическую кулинарную обработку мяса; |
| 13-14 | **Приготовления блюда из мяса****Технология приготовления блюда из мяса.** | 2 |  |  | Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. | https://resh.edu.ru/subject/lesson/3155/start/ |  | Знать:-способы тепловой кулинарной обработки мяса; - безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениямиУметь:- планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд;- выполнять механическую кулинарную обработку мяса;- проводить оценку качества термической обработки мясных блюд;-сервировать стол и дегустировать готовые блюда;- находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| 15-16 | **Блюда из птицы****Приготовление блюда из птицы** | 2 |  |  | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. СПр. р. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.пособы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | https://resh.edu.ru/subject/lesson/3155/start/ | **Комбинированный****Практическая работа** | Уметь:-определять качество птицы органолептическими методами.-планировать последовательность технологических операций.-осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. - готовить блюда из птицы.- проводить дегустацию блюд из птицы.-находить и представлять информацию о блюдах из птицыЗнать: - безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями. |
| 17-18 | **Заправочные супы****Приготовление заправочного супа** | 2 |  |  | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу |  | **Комбинированный****Практическая работа** | Уметь:-определять качество продуктов для приготовления супа;-готовить бульон;-готовить и оформлять заправочный суп;-выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов;-читать технологическую документацию;-осуществлять органолептическую оценку готовых блюд;-овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы);-находить и представлять информацию о различных супахЗнать: - безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью |
| 19-20 | **Приготовление обеда.****Сервировка стола к обеду** | 2 |  |  | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами |  | **Комбинированный****Практическая работа** | Уметь:- составлять меню обеда. - выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| **Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (2 ч)** |  |
| 21-22 | **Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»****Презентация и защита проекта** | 2 |  |  | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта |  | **Комбинированный** | **Уметь:**-выбирать посильную и необходимую работу, аргументированно защищать свой выбор;-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения;-пользоваться необходимой литературой;-выполнять намеченные работы;-уметь оценивать выполненную работу и защищать ее |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)** |  |
| 23-24 | **Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон****Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон** | 2 |  |  | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон |  | **Комбинированный.****Лабораторная работа** | Уметь:-составлять коллекции тканейи нетканых материалов из химических волокон - исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. - подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.- находить и представлять информацию о современныхматериалах из химических волокон- оформлять результаты исследований. |
| 25-26 | **Понятие о плечевой одежде.** **Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.** | 2 |  |  | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Уметь:-снимать мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений.-рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. |
| 27-28 | **Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным рукавомПостроение плечевой одежды с цельнокроенным рукавом** | 2 |  |  | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Уметь:- строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.- находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| 29-30 | **Моделирование плечевой одежды. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою** | 2 |  |  | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Уметь:-выполнять эскиз проектного изделия.- моделировать проектное швейное изделие.- изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д.- готовить выкройку проектного изделия к раскроюЗнать:- приёмы моделирования формы выреза горловины.- приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.- приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. |
| 31-32 | **Раскрой плечевого изделия.****Подготовка деталей кроя к обработке** | 2 |  |  | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом. |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Уметь: rkfcc- выполнять экономную раскладку выкроек на ткани;- обмеловку с учётом припусков на швы; - выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки;- дублировать детали кроя клеевой прокладкой. |
| 33-34 | **Ручные швейные работы****Перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков** | 2 |  |  |  Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах. |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Уметь:-выполнять перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; -выполнять «примётывание», «вымётывание» Знать:- правила ТБ |
| 35-36 | **Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине** | 2 |  |  | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Знать: - устройство машинной иглы; - устройство регулятора натяжения верхней нитки; - безопасные приёмы работы на швейной машинеУметь: - выполнять замену машинной иглы;– определять вид дефекта строчки по её виду; -подготавливать швейную машину к работе; - выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки |
| 37-38 | **Машинные работы****Изготовление образцов машинных швов** | 2 |  |  | Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Уметь:-изготовлять образцы машинных швов;-проводить влажно-тепловую обработку на образцах;-обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом |
| 39-40 | **Подготовка и проведение примерки изделия** | 2 |  |  | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Уметь: -выполнять подготовку проектного изделия к примерке;-проводить примерку проектного изделия; -устранять дефекты после примерки. обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; - осуществлять самоконтроль и анализировать ошибки;Знать:- правила ТБ |
| 41-42 | **Технология изготовления плечевого изделия****Обработка горловины** | 2 |  |  | Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застежки подбортом. |  | **Комбинированный.****Практическая работ** | Уметь:-обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; - осуществлять самоконтроль и анализировать ошибки;Знать:- правила ТБ |
| 43-44 | **Технология изготовления плечевого изделия****Технология изготовления плечевого изделия** | 2 |  |  | Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка срезов. Обработка боковых швов. |  | **Комбинированный.****Практическая работ** | Уметь:-обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; - осуществлять самоконтроль и анализировать ошибки;Знать:- правила ТБ |
| 45-46 | **Технология обработки нижнего среза изделия.****Окончательная отделка изделия** | 2 |  |  | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Уметь:-выполнять обработку швов;- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)** |  |
| 47-54 | **Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов»****Подготовительный этап выполнения проекта****Технологический этап выполнения проекта****Заключительный этап****выполнения проекта****Оформление портфолио****Защита проектов** | 8 |  |  | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта |  | **Комбинированный** | Уметь:-выбирать посильную и необходимую работу;-аргументированно защищать свой выбор;-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения;-пользоваться необходимой литературой;-конструировать и моделировать;-выполнять намеченные работы;-уметь оценивать выполненную работу и защищать ее |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)** |  |
| 55-56 | **Вязание крючком.****Вязание полотна из столбиков без накида** | 2 |  |  | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. |  | **Комбинированный** | Знать:- материалы и инструменты для вязания Уметь:-подбирать крючок и нитки для вязания;- зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия;-находить и представлять информацию об истории вязания |
| 57-58 | **Вязание крючком.****Вязание по кругу** | 2 |  |  | Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий |  | **Практическая работа** | Уметь:-читать схемы;-вязать образцы крючком. |
| 59-60 | **Вязание спицами****Вязание образцов из лицевых и изнаночных петель** | 2 |  |  | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Уметь:- подбирать спицы и нитки для вязания;- вязать образцы спицами; - находить и представлять информацию о народных художественных промыслах |
| 61-62 | **Вязание спицами****Вязание цветных узоров.** | 2 |  |  | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК |  | **Комбинированный.****Практическая работа** | Уметь:-вязать образцы цветных узоров;- создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)** |  |
| 63-68 | **Творческий проект: «Вяжем аксессуары крючком и спицами»****Подготовительный этап выполнения проекта****Технологический этап выполнения проекта****Заключительный этап****выполнения проекта****Оформление портфолио****Защита проектов** | 8 |  |  | Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта |  | **Комбинированный** | Уметь:-выбирать посильную и необходимую работу;-аргументированно защищать свой выбор;-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения;-пользоваться необходимой литературой; -выполнять намеченные работы;-уметь оценивать выполненную работу и защищать ее |

**Учебно-методическое обеспечение программы**

**Список литературы:**

 1. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования: Проект / Российская академия образования; под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. - М.: Просвещение, 2009. - 40 с. - (Стандарты второго поколения).

 2.Фундаментальное ядро содержания общего образования / Под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. - М.: Просвещение, 2009. - 60 с. - (Стандарты второго поколения).

3. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).

4. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2015 г. ФГОС

5.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие/ Синица Н.В. - М.: «Вентана-Граф»,2018

**Литература для учащихся:**

1.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2012. – 192 с.

 2.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М. :Вентана - Граф, 2013.- 192с.

 3. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.

4. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.

5. . Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.

6. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.

7. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.

8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.

9. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

10. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

 **Дополнительная литература для учителя:**

1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.

3.Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.

4.Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологоград: Учитель. 2006. – 200с.

5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.

6. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.

7.Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

8. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.

 9.Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.

 10. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.

 11. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.