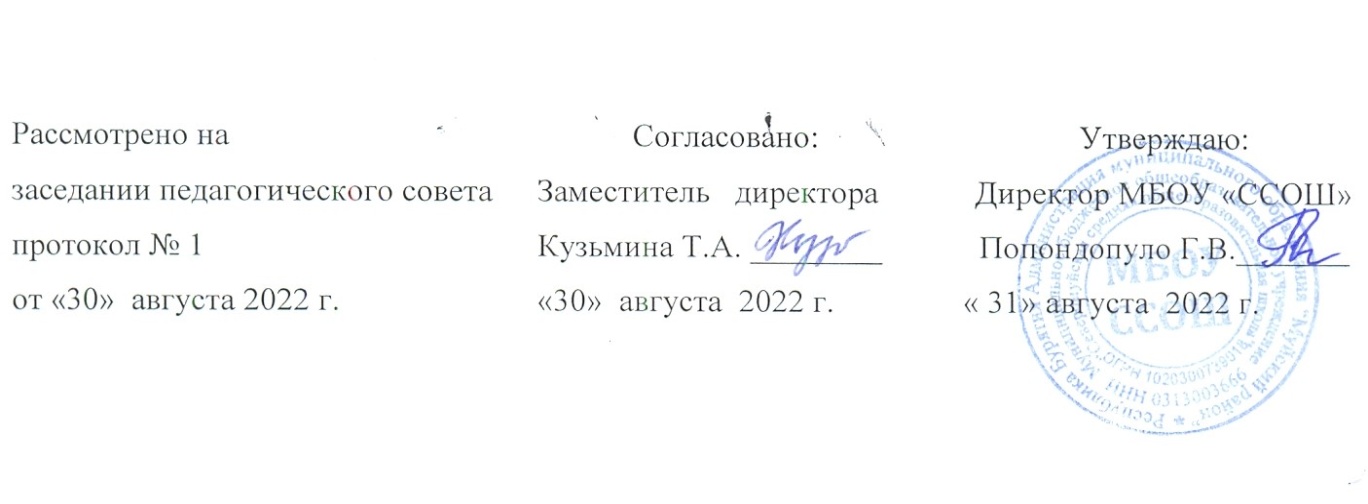
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Северомуйская средняя общеобразовательная школа»

Муйский район Республика Бурятия



Рабочая программа

по учебному предмету «Технология»

для 6 класса основного общего образования

Базовый уровень

Количество часов по школьному учебному плану: 68ч.

Количество часов в неделю: 2ч.

Составила: Овчарова Ирина Геннадьевна.

учитель технологии

первая квалификационная категория

п. Северомуйск

2022-2023 учебный год.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа по предмету «Технология» составлена на основе:

* Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
* Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897);
* Примерной программы по предмету «Технология» для учащихся 5-8 классов, Вентана-Граф, 2016 год, под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В. Синица.
* Учебник. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2019г.;
* Рабочая программа по технологии для 6 класса к УМК Н.В.Синицы, В.Д.Симоненко / Сост.О.Н.Логвинова , Москва «Вако», 2019г.;
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях (приказ № 254 от 20.05.2020)
* Учебного плана МБОУ «Северомуйская СОШ» на 2022-2023 учебный год;

- Положение о разработке и утверждении рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) учебного плана МБОУ «Северомуйская СОШ"от 31.08.2022г.

**Общая характеристика учебного предмета**

**Цель курса:**

* формирование представлений о технологической культуре производства,
* развитие культуры труда подрастающих поколений,
* становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений,
* воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачи курса:**

* освоение технологического подхода как универсальногоалгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов,
* механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие значения здорового питания для сохранения свое­го здоровья

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

**Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34недели (всего 68 часов).

**Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета.**

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии,

информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии сих предполагаемыми

функциональными и эстетическими показателями;

* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к

изучае­мым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

* навыками применения распространённых ручных инстру­ментов и приспособлений, бытовых электрических

приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры тру­да, уважительного отношения к труду и

результатам труда.

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

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

*выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источ­никах;
* применять конструкторскую и технологическую докумен­тацию;
* составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инстру­менты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, приспособлениями, машина­ми, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измеритель­ными средствами и приборами контроль качества изготов­ляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий;

распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретённые знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни в целях:*

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

**Результаты освоения учебного предмета**

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

**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 |

***Методы формирования УУД***

Средствами предмета «Технология» реализуются коммуникативные, результативные, личностные и познавательные универсальные учебные действия (УУД), через следующие методы: метод проектов, исследовательский метод, метод создания проблемной ситуации, дискуссии,игра, метод «мозгового штурма», коллективно-творческие дела (КТД), информационно-компьютерные технологии (ИКТ), здоровьесберегающие технологии и др. Приоритетными из них являются проблемные методы, главный из которых – проектный. Данные методы формирования УУД определяют эффективность образовательного процесса, в частности усвоение знаний и умений; формирование образа мира и основных видов компетенций учащегося, в том числе социальной и личностной компетентности.

Методы воспитания качеств личности

Для реализации данной программы используются следующие методы воспитания качеств личности: метод создания воспитывающих ситуаций, рассказ, беседа, убеждение, лекция, диспут, метод примера, упражнение (приучение), эмоциональное воздействие, поощрение, одобрение, требование, переключение на другие виды деятельности, методы контроля, самоконтроля и самооценки в воспитании.В результате применения данных методов воспитания у учащихся сформировываются основы мировоззрения, умения оценивать события, происходящие в нашей стране и за рубежом; происходит усвоение ими норм морали, знание и соблюдение законов, в том числе правил для учащихся; общественная активность, коллективизм, участие в ученическом самоуправлении; инициатива и самодеятельность воспитанников; эстетическое и физическое развитие.

***Формы организации учебной деятельности***

Для того, чтобы реализовать содержания учебного материала, используются следующие формы организации учебной деятельности: урок, кружок по учебному предмету «технология», внеклассная работа (олимпиада, конкурсные работы). Причем на всех формах обучения может складываться индивидуальная, парная, групповая, коллективная система обучения.

Данные формы работы повышают эффективность работы ученика, закрепляют и развивают общеучебные навыки и умения самостоятельной работы, активизируют познавательную деятельность, формирует у обучающихся системные знания и личностные качества, повышают качество знаний. На уроках применяются разнообразные обучающие методы, что делает процесс обучения более интересным, позволяет экономить время, дает возможность больше уделить внимания на выработку навыков.

**Контроль за уровнем достижений учащихся, критерии оценки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел | Вид контроля | Защита проекта |
| Технологии домашнего хозяйства. |  | «Растение в интерьере жилого дома» |
| Кулинария | Тест «Кулинария»  С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г. с.11-12 | «Приготовление воскресного семейного обеда» |
| Создание изделий из текстильных материалов | Тест «Материаловедение, Машиноведение»  С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г. с.25-27; с.34-36  Тест «Конструирование, Моделирование и изготовление одежды»  С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г. с.54-55 | «Наряд для семейного обеда» |
| Художественные ремёсла |  | «Вяжем аксессуары крючком или спицами» |
| Итоговый контроль | Итоговая контрольная работа. | Защита творческого проекта |

Система оценки достижений учащихся:пятибалльная, портфолио, проектная работа.

**При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

**При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технико-экономические требования** | ***Оценка «5»***  ***ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «4»***  ***ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «3»***  ***ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «2»***  ***ставится, если учащийся:*** |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | Обнаруживает, в  основном, полное  соответствие  доклада и  проделанной  работы. Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения проекта.  Грамотное, полное  изложение всех  разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т.д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| *Практичес*  *кая направлен*  *ность* | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренноговпроекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст*  *вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

**При выполнении тестов, контрольных работ**

Основным критерием эффективности усвоения учащимися теоретического материала и умения применить его на практике считают коэффициент усвоения учебного материала — Ку.Он определяется как отношение правильных ответов учащихся в конт­рольных работах к общему количеству вопросов (по В. П. Беспалько):

где *N* — количество правильных ответов учащихся навопросы контрольной работы, теста;

*К*— общее число вопросов в контрольной работе илитесте.

Если Ку > 0,7, то учебный материал программы обучения считается усвоенным.

Текущие и итоговые знания и умения учащихся оцениваются по пятибалльной системе.

3 — за 70% правильно выполненных заданий *(Ку >*0,7),

4 — за 80—90% правильно выполненных зада­ний (0,8 = *Ку* < 0,9),

5 — за правильное выполнение всех заданий *(Ку >*0,9).

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Название раздела | **Кол-во часов по рабочей программе** |
| Технологии домашнего хозяйства | 3 |
| Кулинария | 14 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| Художественные ремёсла | 8 |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | 21 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **68** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Наименование тем и разделов** | **Количество часов** | | | |
| Теория | Практика | Контроль | Всего |
| 1 | **Технология домашнего хозяйства** | **1,5** | **1,5** |  | **3** |
| 1.1 | Интерьер жилого дома | 0,5 | 0,5 |  | 1 |
| 1.2. | Комнатные растения в интерьере | 1 | 1 |  | 2 |
| 2 | **Кулинария** | **6,5** | **7** | **0,5** | **14** |
| 2.1 | Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря | 1,5 | 2 | 0,5 | 4 |
| 2.2 | Блюда из мяса | 2 | 2 |  | 4 |
| 2.3 | Блюда из птицы | 1 | 1 |  | 2 |
| 2.4 | Заправочные супы | 1 | 1 |  | 2 |
| 2.5 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 1 | 1 |  | 2 |
| 3 | **Создание изделий из текстильных материалов** | **10,5** | **10** | **1,5** | **22** |
| 3.1 | Свойства текстильных материалов | 1,5 |  | 0,5 | 2 |
| 3.2 | Конструирование швейных изделий | 2 | 2 |  | 4 |
| 3.3 | Моделирование швейных изделий | 1 | 1 |  | 2 |
| 3.4 | Швейная машина | 0,5 | 1 | 0,5 | 2 |
| 3.5 | Технология изготовления швейных изделий | 5,5 | 6 | 0,5 | 12 |
| 4 | **Художественные ремёсла** | **4** | **4** |  | **8** |
| 4.1 | Вязание крючком | 2 | 2 |  | 4 |
| 4.2 | Вязание спицами | 2 | 2 |  | 4 |
| 5 | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **1** | **16** | **4** | **21** |
| 5.1 | Исследовательская и созидательная деятельность | 1 | 16 | 4 | 21 |
|  | ИТОГО: | **23,5** | **38,5** | **6** | **68** |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**по технологии**

**«Технологии ведения дома»**

**6 класс**

| **№ урока** | **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Кол-во часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |  | **Практические работы** | **Формирование**  **УУД** | **Домашнее задание** | **Дата** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Вводный урок. | 1 | Цель и задачи изучения предмета»Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.  Правила безопасного труда при работе в кабинете технологи | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе |  |  | Познавательные | Стр.4-5 |  |
| **Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)** | | | | | | | | | |
| 2 | Планировка жилого дома. 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. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | 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. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |  | №1 «Декоративное оформление интерьера» | Познавательные | § 1,2 стр. 5-16 |  |
| 3-4 | «Комнатные растения  в интерьере» | 2 | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник | 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. Знакомиться с профессией садовник |  | №2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений» | Познавательные | § 3-5 стр.17-28 |  |
| 5-6 | Творческая проектная деятельность | 2 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия. | Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома» |  |  | Личностные  Регулятивные Познавательные  Коммуникативные | § 5Стр. 29-32 |  |
| **Разделы «Кулинария»*(16 ч)*** | | | | | | | | | |
| 7-8 | Блюда из рыбы. Технология первичной обработки рыбы. | 2 | Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.  Технология приготовления блюд изПодача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных  блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов | №1 «Определение свежести рыбы»  №2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд» | №3 «Приготовление блюда из рыбы» | Личностные  Коммуникативные | § 6,7 стр.33-46 |  |
| 9-10 | «Блюда из нерыбных продуктов моря» | 2 | Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов |  | №4 «Приготовление блюда из морепродуктов» | Личностные  Коммуникативные | §8 стр.46-51 |  |
| 11-12 | Технологи первичной и тепловой 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. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.  Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам | №3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов» |  | Личностные  Коммуникативные | §9 стр51-57 |  |
| 13-14 | Технология приготовления блюд из мяса | 2 | Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. | №4 «Определение качества мясных блюд» | №5 «Приготовление блюда из мяса» | Личностные  Коммуникативные | §10 стр.57-61 |  |
| 15-16 | Технология приготовления блюд из птицы | 2 | 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 | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |  | №6 «Приготовление блюда из птицы |  | §11 стр.62-67 |  |
| 17-18 | Технология приготовления первых блюд. | 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 | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |  | №7 «Приготовление заправочного супа» | Личностные  Коммуникативные | §12  стр.67-72 |  |
| 19-20 | 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 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |  | №8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» | Личностные  Коммуникативные | §13 стр.73-77 |  |
| 21-22 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 2 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия. | Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария» |  |  | Личностные  Регулятивные Познавательные | §13 стр.78-82 |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)** | | | | | | | | | |
| 23-24 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. | 2 | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей  и 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 современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон | №5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон» |  | Личностные  Познавательные | §14 стр.84-89 |  |
| 25-28 | Конструирование  плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом | 4 | 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 | Снимать мерки с фигуры человека  и записывать результаты измерений.  Рассчитывать по формулам отдельные  элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |  | №9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом» | Личностные  Познавательные Коммуникативные | §15 стр.89-95 |  |
| 29-30 | Моделирование плечевой одежды | 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 | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |  | №10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» | Личностные  Познавательные Коммуникативные | §16стр 95-103 |  |
| 31-32 | Раскрой плечевого изделия | 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. | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. |  | №11 «Раскрой швейного изделия» |  | §17 стр.103-107 |  |
| 33-34 | Технология дублирования деталей. Ручные работы. | 2 | Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. | Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. |  | №12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»  №13 «Изготовление образцов ручных швов» | Познавательные | §18-19 стр.108-113 |  |
| 35-36 |  | 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 | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину  к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |  | №14 «Устранение дефектов машинной строчки»  №15 «Применение приспособлений к швейной машине» | Личностные  Познавательные | §20-21 стр.113-121 |  |
| 37-38 | Виды машинных операций. | 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). | Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. |  | №16 «Изготовление образцов машинных работ» | Личностные  Познавательные | §22 стр.121-126 |  |
| 39-40 | Технология обработки мелких деталей | 2 | Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. | Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. |  | №17 «Обработка мелких деталей» | Познавательные | §23 стр.126-128 |  |
| 41-42 | Подготовка и проведение примерки изделия. Технология обработки среднего и плечевых швов нижних срезов рукавов. | 2 | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. |  | №18 «Примерка изделия» | Познавательные | §24 -25стр.128-135 |  |
| 43-44 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | 2 | Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |  | № 19 «обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»  №20 «Обработка горловины и застежки проектного изделия»  №21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»  №22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия» | Личностные  Познавательные | §26-28стр.135-143 |  |
| 45-52 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 8 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия. | Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |  |  | Познавательные Личностные  Регулятивные | §28 стр.144-149 |  |
| **Раздел «Художественные ремесла» (16 ч)** | | | | | | | | | |
| 53-54 | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель для вязания крючком. | 2 | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. |  | №23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами | Познавательные | §29-30  Стр.151-159 |  |
| 55-56 | Вязание полотна. Вязание по кругу | 2 | Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |  | №24 «Выполнение плотного вязания по кругу» | Познавательные | §31-32  Стр.160-166 |  |
| 57-58 | Вязание спицами узоров 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 | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. |  | №25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» | Личностные  Познавательные | §33  Стр.167-173 |  |
| 59-60 | Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. | 2 | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства | Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства |  | №26 «Разработка схемы жаккардового узора» | Личностные  Познавательные | §34 стр.173-177 |  |
| 61-64 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 4 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия. | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.  Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла» |  |  | Познавательные Личностные  Регулятивные | §34 стр.178-183 |  |
| 65-66 | подготовка к защите творческого проекта | 2 | Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. |  |  | Личностные  Регулятивные |  |  |
| 67-68 | Защита творческого проекта | 2 | Защита проекта | Защищать творческий проект |  |  | Регулятивные Коммуникативные | §35 стр.184-189 |  |