

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Октябрьская средняя общеобразовательная школа**

152 710 Ярославская область Некоузский район п. Октябрь ул. Ленина,11

<b>Рассмотрена</b> на заседании МО Протокол №__ от «__» ____.  руководитель МО _____ (ФИО)	<b>Согласована</b> «__» _____  Заместитель директора _____ (ФИО)	<b>Утверждена</b> Приказ по школе № ____ от «__» _____  Директор _____ (ФИО)
---	--	---

**Программа  
по учебному предмету «Технология»  
направление «Технологии ведения дома. Индустриальные технологии»  
для учащихся 6 класса**

Составитель: учитель технологии Парфентьева Е.Г.

2022-2023 учебный год

## Пояснительная записка

**Раздел : Основное содержание** учебного предмета:

Обоснование структуры предметного содержания:

Рабочая программа составлена для детей сельской школы ( численность учащихся школы- 107 человек), имеются цветочные клумбы во дворе школы, материальная база для направления « технологии ведения дома».Так как класс не делится на подгруппы, планирование составлено по двум направлениям:

**Направление технологической подготовки: Технологии ведения дома и индустриальные технологии**

**Рабочая программа составлена на основе авторской программы: Технология : программа. 5–8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница -М.:Вентана-Граф, 2012**

**Тематическое планирование для неделимых классов- Сеница Н.В., Самородский П.С.**

Базовые разделы программы- «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии исследовательской и опытнической деятельности».

Дополнительные обязательные разделы программы:

1. Художественных ремёсла
2. Технологии домашнего хозяйства
3. Электротехника
4. Технологии растениеводства (из **Примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 класс. М. Просвещение. - 2010**)
5. Технологии животноводства (из **Примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 класс. М. Просвещение. - 2010**)

№ п\п	Изменения, внесенные в примерную или авторскую программы			Обоснование изменений
	раздел	По программе (ч)	По рабочей программе	
1	«Технологии растениеводства»	0	<b>10</b>	Наличие участка
2	«Технологии животноводства»	0	<b>2</b>	Требование ПООП ООО (2015)
<b>Направление «Технологии ведения дома»</b>				
3	«Технологии домашнего хозяйства»	2	<b>4</b>	Неделимый класс
4	«Кулинария»	14	<b>10</b>	Совмещение теоретических и практических занятий
5	«Создание изделий из текстильных материалов»	22	<b>18</b>	Неделимый класс
6	«Художественные ремёсла»	8	<b>6</b>	Неделимый класс
7	«Технологии исследовательской и опытнической деятельности»	21	<b>10</b>	Опытническая деятельность в разделе «Технология растениеводства» Часть проектной деятельности- в разделе «Художественные ремёсла» и «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»
<b>Направление «Индустриальные технологии»</b>				
8	«Технологии обработки конструкционных материалов»	50	<b>8</b>	Изучается теоретически, т.к. нет мастерской
9	«Технологии домашнего хозяйства»	6	<b>0</b>	Включено в раздел № 3
10	«Электротехника»	0	<b>0</b>	
11	«Технологии исследовательской и опытнической деятельности»	12	<b>0</b>	Включено в раздел № 7
	<b>ИТОГО</b>	68+68	<b>68</b>	Неделимый класс

**Учебный план для 6 класса (НЕДЕЛИМОГО класса) 2019-2020 учебный год**

№ п\п	раздел	Из них				
		По рабочей программе	Практические работы	лабораторные	экскурсии	Контрольные работы
1	«Технологии растениеводства»	10	6		1	0,5
2	«Технологии домашнего хозяйства»	4	2			
3	«Кулинария»	10	6	2		0,5
4	«Создание изделий из текстильных материалов»	18	14	2		0,5
5	«Художественные ремёсла»	6	5			
6	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	10	8			1
7	«Технологии обработки конструкционных материалов»	8	2	1		0,5
8	«Технологии животноводства»	2	1			
	<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>	<b>49</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>3</b>

**Объяснение учителя должно составлять не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объёма программы!**

**Раздел 7: Поурочное планирование по предмету «Технология» для 6 класса (НЕДЕЛИМОГО класса)**  
 (по программе А.Т. Тищенко, Н.В.Синица. «Технология. Технологии ведения дома. Индустриальные технологии» УМК «Алгоритм успеха»,  
 универсальная линия Издательского центра «Вентана-Граф»)

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
<b>Раздел «Технологии растениеводства» -10 часов (6+4)</b>				
1-2	ИТБ при сельскохозяйственных работах. Удобрения. Их виды. Использование удобрений. Понятие об экологической чистоте продукции.  Пр- Внесение удобрений в почву.	ИТБ при сельскохозяйственных работах. Удобрения. Их виды. Использование удобрений. Понятие об экологической чистоте продукции.  Внесение удобрений в почву.	Планировать свои работы. Знать и соблюдать технику безопасности. Находить информацию об удобрениях и их использовании. Вносить органические удобрения в почву.	Информация об удобрениях, применяемых в личном подсобном хозяйстве.
3-4	Виды и применение севооборотов. Понятие «урожай» и «урожайность»  Пр- составление севооборотов. Расчет урожайности.	Виды и применение севооборотов. Понятие «урожай» и «урожайность»  составление севооборотов. Расчет урожайности.	Различать понятия урожай и урожайность. Уметь составлять простейшие севообороты.	
5-6	Технологические средства защиты культурных растений от болезней и вредителей. Способы хранения овощных культур.  Пр- закладка на хранение овощных культур.	Технологические средства защиты культурных растений от болезней и вредителей. Способы хранения овощных культур.  закладка на хранение овощных культур.	Находить информацию о средствах защиты растений. Уметь закладывать овощи на хранение.	Помощь в уборке урожая дома.

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
63-64	Почва- основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы»  Пр- Описание почв на УОУ. Весенняя обработка почвы.	Почва- основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы»  Описание почв на УОУ. Весенняя обработка почвы.	Находить информацию о почвах, характеризовать их. Уметь проводить описание почв и весеннюю обработку почвы.	Весенняя обработка почвы.
65-66	Способы размножения растений. Размножение семенами.  Пр.- подготовка семян к посеву. Посев семян.	Способы размножения растений. Размножение семенами.  подготовка семян к посеву. Посев семян.	Изучать способы размножения растений семенами. Уметь проводить подготовку семян к посеву и посев семян.	Сбор коллекции семян.
<b>Раздел «Технологии животноводства»-2 часа</b>				
67-68	Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Содержание животных. Строительство и оборудование помещений для животных. Пр- Сбор информации и описание условий содержания домашних животных.	Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Содержание животных. Строительство и оборудование помещений для животных. Необходимые условия содержания и уход за домашними животными. Сбор информации и описание условий содержания <b>ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ.</b>	Находить информацию об условиях содержания домашних животных.	Описание содержания домашних животных в семье.

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>				
7	Интерьер жилого дома.	<p>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.</p> <p>Интерьер жилого дома. 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</p>	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.</p> <p>Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера.</p> <p>Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.</p> <p>Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.</p>	
8	Пр.-Комнатные растения в интерьере. Технология выращивания комнатных растений.	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.</p> <p>Знакомиться с профессией фитодизайнер</p>	Эскиз размещения растений в интерьере.
9-10	<p><b><u>Технологи возведения зданий и сооружений.</u></b></p> <p><b><u>Пр-Профессии в области строительства.Исследование способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий поселения.</u></b></p> <p><b><u>Опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ.</u></b></p>		<p><b><u>Знать актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризовать строительную отрасль региона. Исследование способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий поселения. Опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ.</u></b></p>	

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>				
11-12	<p>ИТБ при кулинарных работах. Блюда из круп и макаронных изделий.</p> <p>Пр- технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Чтение маркировки и штриховых кодов на упаковке. Определение соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Определение консистенции блюд.</p>	<p>Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупчатых каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий</p>	Сбор коллекции круп и макаронных изделий.
13-14	<p>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Пр- технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение свежести рыбы. Механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Сервировка стола и дегустация блюд.</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.</p> <p>Признаки доброкачественности рыбы.</p> <p>Условия и сроки хранения рыбной продукции.</p> <p>Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые</p>	Составление технологической карты блюда из рыбы.



№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
			блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	
15-16	Блюда из мяса и птицы.  Пр- технология приготовления блюд из мяса и птицы.Определение качества мяса и птицы органолептическим способом.	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам	Составление технологической карты блюда из мяса.
17-18	Первые блюда. Классификация супов.  Пр- Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. 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	Составление технологической карты заправочного супа.

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
			<p>карте.  Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.  Находить и предъявлять информацию о различных видах супа</p>	
19-20	<p>Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.</p> <p>Пр.- разработка меню обеда. Расчёт количества и стоимости продуктов для стола. Сервировка стола. <b><u>Мониторинг развития отрасли, удовлетворяющей потребность в еде. ( наоснове работы с информационным источником).</u></b></p>	<p>Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности. <b><u>Мониторинг развития отрасли, удовлетворяющей потребность в еде. ( наоснове работы с информационным источником).</u></b></p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.  Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.  Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.  Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>	Информация о профессиях в пищевой промышленности.
<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» - 8 часов</b>				
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (4 ч)				
21-22	<p>ИТБ при работе с древесиной и древесными материалами. <b><u>Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии</u></b>  Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.  Заготовка древесины. Лесоматериалы.</p>	<p><b><u>Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии.</u></b> Заготовка древесины.  Лесоматериалы.  Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.  Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством</p>	<p><b><u>Описывает жизненный цикл технологии. освоил техники обработки материалов</u></b>  Определять виды лесоматериалов и пороки древесины.  Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы.  Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов.  Разрабатывать сборочный чертёж со</p>	Заготовка древесины.

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
	Пр.- определение видов лесоматериалов и пороков древесины.	пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины.	спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту	
23-24	Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины.  Пр.- Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.	Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта		Информация о профессиях .
<b>Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (2 ч)</b>				
25	Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины.  Пр.- подготовка к работе токарного станка.	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках	Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины. Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте	Разработка технологической карты изделия.
26	Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ.  Пр.- Вытачивание деревянных изделий по чертежу и технологической карте.			Информация о профессии токаря.
<b>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов- (2 ч)</b>				

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
27	ИТБ при работе с металлами и искусственными материалами. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы.  Пр.- Виды и свойства металлического проката.	Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка.	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля. Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиление металлических заготовок напильниками и надфилями	Информация о современных искусственных материалах.
28	Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката.	Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем		Разработка чертежа.
	Пр.- разработка сборочного чертёжа металлического изделия с использованием штангенциркуля. Маршрутная и технологическая карты.  Пр.- Распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубка металлических заготовок зубилом, опиление металлических заготовок напильниками и надфилями			Составление маршрутной карты.
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 +6 )</b>				
29-30	ИТБ при работе с текстильными	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.	Информация о

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
	<p>материалами. Свойства текстильных материалов.</p> <p>Пр.- Исследование свойств текстильных материалов из химических волокон.</p>	<p>свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон</p>	<p>Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>	<p>современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.</p>
31-32	<p>Конструирование швейных изделий.</p> <p>Пр.- Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>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 предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>	<p>Информация об истории швейных изделий</p>
33-34	<p>Моделирование одежды.</p> <p>Пр.- Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды.</p>	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства</p>	<p>Профессия художник по костюму.</p>
35-36	<p>Швейная машина.</p> <p>Пр.- Чистка и смазка швейной машины. Регулировка качества строчки.</p>	<p>Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки</p>	<p>Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.</p>	

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
			<p>Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине</p>	
37-40	<p>Технология изготовления швейных изделий. Правила раскроя, основные машинные операции</p> <p>Пр.- раскладка выкройки на ткани, выкраивание деталей. Выполнение машинных операций.</p>	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.</p> <p>Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.</p> <p>Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.</p> <p>Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.</p> <p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.</p> <p>Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p> <p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об</p>	Оформление документации.
41-42	<p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Пр.- Обработка деталей швейного изделия.</p>	<p>Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</p> <p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.</p> <p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p> <p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об</p>	Оформление документации.
43-46	<p>Пр.-Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.</p> <p>Пр.-Окончательная отделка изделия.</p>	<p>Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</p> <p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.</p> <p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p> <p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об</p>	Знакомство с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
		одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной	истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной	
47-48	Художественные ремёсла. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком.  Пр.- Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания 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. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания	Информация об истории вязания.
49-52	Пр.- Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Пр.-Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий		Информация о профессии вязальщица.
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)</b>				
53-54	ИТБ при выполнении творческого проекта. <b><u>Технологическая система. Морфологический и функциональный</u></b>	<b><u>Технологическая система. Морфологический и функциональный анализ технологической системы. Анализ технологической системы – надсистемы –</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оперирует понятием «технологическая система» при описании</li> </ul>	Поиск проблем для проектной деятельности.

№ урока, дата	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Домашнее задание
	<p><u>анализ технологической системы .</u></p> <p><u>Пр.- Анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта .</u></p>	<p><u>подсистемы в процессе проектирования продукта . Информационные технологии, социальные технологии.</u> Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.</p>	<p>средств удовлетворения потребностей человека;-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;-</li> </ul>	
55-56	<p>Исследовательская и созидательная деятельность.<u>Информационные технологии, социальные технологии.</u></p> <p>Этапы выполнения проекта.</p> <p>Пр.- Постановка цели и задач проекта.</p>	<p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заклочительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия.</p>	<p>проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта; Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.</p>	Работа над проектом.
57-58	<p>Пр- Выполнение проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия.</p> <p>Пр.- Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту.</p>	<p>Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p>	Оформление портфолио к творческому проекту.
59-60	<p>Пр.- Подготовка презентации для защиты проекта.</p> <p>Пр.- Подготовка доклада для защиты творческого проекта</p>		<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	Подготовка презентации для защиты проекта.
61-62	<p>Пр.- Экономическое и экологическое обоснование проекта</p> <p>.Пр.- самопрезентация.защита творческого проекта. КОНТРОЛЬ</p>		<p><u>получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе</u></p>	



<b>№ урока, дата</b>	<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>	<b>Домашнее задание</b>
			<u>самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.</u>	

Планируемые результаты освоения обучающимися  
основной образовательной программы основного общего образования по технологии  
Предметные результаты. 6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;-1
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;-2
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;-3
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;-4
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;-5
- читает элементарные чертежи и эскизы;-6
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;-7
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;-8
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;-9
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;-10
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;-11
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;-12
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;-13
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);-14
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.-15

