

**Рабочая программа**  
**учебного предмета «Технология»**  
**6 класс**

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов***

*Выпускник научится:*

Проектировать простые по конструкции модели плечевых швейных изделий (платье); Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для декоративно-прикладных работ простые модели вышитых изделий, пользуясь технологической документацией; Выполнять декоративную обработку вышитых изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

Выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий (платье), в том числе с использованием традиций народного костюма; Использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; Выполнять художественную отделку швейных изделий; Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

***Художественные ремесла***

*Выпускник научится:*

Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком.

Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Подбирать необходимые инструменты для выполнения операций, Комбинировать цвета. Выбирать материал для работы. Росписывать изделие контурами и красками.

*Выпускник получит возможность научиться:*

Находить и представлять информацию об истории вязания.

Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.

Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.

Создавать неповторимую работу.

**Технологии домашнего хозяйства**

*Выпускник научится:*

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. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.

*Выпускник получит возможность научиться:*

Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.

### ***Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности***

*Выпускник научится:*

Планировать и выполнять учебные технологические проекты; выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта; выбирать средства реализации замысла; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта; готовить пояснительную записку к проекту; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### ***Кулинария***

*Выпускник научится:*

Самостоятельно готовить простые кулинарные блюда для своей семьи из молока и молочных продуктов, рыбы, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; Правилами сервировки стола к ужину в соответствии с меню.

*Выпускник получит возможность научиться:*

Составлять меню ужина на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в минеральных веществах; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к ужину; соблюдать правила приёма гостей; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## **Содержание программы 6 класс**

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. 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. 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. 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. 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, 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. Профессия технолог-конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)**

### **Тема 1. Вязание крючком(4 ч)**

*Теоретические сведения.* 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. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 2. Вязание спицами(2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

### **Тема 3. Художественная обработка кожи (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Инструменты и материалы, необходимые для работы. Сочетание цветов. Понятие контрастности.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Декоративная бутылка. Работа с различными кусочками кожи и меха. Подбор материалов для декорирования. Завершающая отделка бутылки. Работа с контурами по ткани и акриловыми красками.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

### **Тема 1. Интерьер жилого дома (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

## **Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(16 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (16 ч)**

**Теоретические сведения.** Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуар из крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

### **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

**Теоретические сведения.** Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачества 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 из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.  
Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы.

### **Тема 4. Заправочные супы (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

## **Тематическое планирование**

	<b>Название раздела, темы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>1.</b>	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>	<b>22</b>
<b>1.1.</b>	<b>Тема 1. Свойства текстильных материалов</b>	<b>2</b>
1.1.1.	Классификация текстильных химических волокон. Способы их	1

	получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Правила по ТБ.	
1.1.2.	Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.	1
<b>1.2.</b>	<b>Тема 2. Конструирование швейных изделий</b>	<b>4</b>
1.2.1	Конструирование швейных изделий. Понятие о плечевой одежде	1
1.2.2.	Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека	1
1.2.3.	Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
1.2.3.	Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).	1
<b>1.3.</b>	<b>Тема 3. Моделирование швейных изделий</b>	<b>2</b>
1.3.1.	Моделирование швейных изделий	1
1.3.2.	Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму	1
<b>1.4.</b>	<b>Тема 4. Швейная машина</b>	<b>2</b>
1.4.1.	Швейная машина	1
1.4.2	Устранение дефектов машинной строчки	1
<b>1.5.</b>	<b>Тема 5. Технология изготовления швейных изделий</b>	<b>12</b>
1.5.1.	Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом.	1
1.5.2.	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани	1
1.5.3.	Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.	1
1.5.4.	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом	1
1.5.5.	Основные операции при ручных работах	1
1.5.6.	Изготовление образцов ручных работ.	1
1.5.7.	Основные операции при машинных работах	1
1.5.8.	Изготовление образцов машинных работ.	1
1.5.9	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, боковых швов, нижних срезов рукавов	1
1.5.10	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	1
1.5.11.	Обработка срезов подкройной обтачкой.	1
1.5.12.	Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.	1
<b>2</b>	<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>	<b>12</b>
<b>2.1.</b>	<b>Тема 1. Вязание крючком</b>	<b>4</b>
2.1.1.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания.	1
2.1.2.	Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения. Условные обозначения петель.	1
2.1.3.	Вязание полотна	1
2.1.4.	Вязание по кругу	1
<b>2.2.</b>	<b>Тема 2. Вязание спицами</b>	<b>2</b>
2.2.1.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1
2.2.2.	Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	1

2.3.	<b>Тема 3. Художественная обработка кожи</b>	<b>6</b>
2.3.1.	Художественная обработка кожи. Историческая справка	1
2.3.2.	Инструменты и материалы, необходимые для работы. Сочетание цветов. Понятие контрастности	1
2.3.3.	Декоративная бутылка. Подбор материалов для декорирования	1
2.3.4.	Декоративная бутылка. Работа с различными кусочками кожи и меха	1
2.3.5.	Завершающая отделка бутылки	1
2.3.6.	Работа с контурами по ткани и акриловыми красками.	1
<b>3</b>	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)</b>	<b>4</b>
<b>3.1.</b>	<b>Тема 1. Интерьер жилого дома</b>	<b>2</b>
3.1.1.	Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере	1
3.1.2.	Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.	1
<b>3.2.</b>	<b>Тема 2. Комнатные растения в интерьере</b>	<b>2</b>
3.2.1.	Роль комнатных растений в интерьере.	1
3.2.2.	Разновидности комнатных растений и уход за ними	1
<b>4</b>	<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>16</b>
<b>4.1.</b>	<b>Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<b>16</b>
4.1.1.	Цели и задачи проектной деятельности	1
4.1.2.	Составные части годового творческого проекта	1
4.1.3.	Выполнение поискового этапа проекта	1
4.1.4.	Выполнение технологического этапа проекта	1
4.1.5.	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	1
4.1.6.	Выполнение творческого проекта	1
4.1.7.	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1
4.1.8.	Выполнение творческого проекта	1
4.1.9.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1
4.1.10.	Выполнение творческого проекта	1
4.1.11.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1
4.1.12.	Выполнение творческого проекта	1
4.1.13.	Составление портфолио	1
4.1.14.	Разработка электронной презентации	1
4.1.15.	Презентация и защита творческих проектов	1
4.1.16.	Выставка работ учащихся	1
<b>5</b>	<b>Раздел «Кулинария»</b>	<b>14</b>
<b>5.1.</b>	<b>Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	<b>4</b>
5.1.1.	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря	1
5.1.2.	Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы	1
5.1.3.	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	1
5.1.4.	Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.	1
<b>5.2.</b>	<b>Тема 2. Блюда из мяса</b>	<b>4</b>
5.2.1.	Значение мясных блюд в питании. Условия и сроки хранения мясной продукции.	1
5.2.2.	Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.	1
5.2.3.	Технология приготовления блюд из мяса. подача к столу.	1
5.2.4.	Гарниры к мясным блюдам.	1
<b>5.3.</b>	<b>Тема 3. Блюда из птицы</b>	<b>2</b>
5.3.1	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное	1



	употребление. Способы определения качества птицы.	
5.3.2.	Приготовление блюда из птицы	1
<b>5.4.</b>	<b>Тема 4. Заправочные супы</b>	<b>2</b>
5.4.1	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.	1
5.4.2	Приготовление заправочного супа.	1
<b>5.5.</b>	<b>Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>	<b>2</b>
5.5.1.	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом.	1
5.5.2.	Приготовление обеда	1
Итого: 68 ч, 2 ч — резервное время		70