

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа имени Героя Социалистического Труда Николая Григорьевича Зырина р.п.Измайлово» муниципального образования «Барышский район»

«СОГЛАСОВАНА»

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_ О.В. Лазарева

26 августа 2022 г

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОУ СОШ  
им.Н.Г.Зырина р.п.Измайлово

\_\_\_\_\_ В.Т. Жидкова

Приказ ОУ № 273 от 29.08.2022г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПО ТЕХНОЛОГИИ**  
(указать учебный предмет, курс)

Срок реализации 2022- 2023 учебный год

Уровень образования (класс) основное общее образование- 6 класс  
(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием классов)

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа;

Учитель Попкова Светлана Анатольевна (высшая категория)

**Программа :** «Технология» под редакцией А.Т.Тищенко, Н.В.Синица; М.: «Вентана – Граф» 2015 г.

(указать примерную или авторскую программу/программы, издательство, год издания при наличии)

**Учебник:** «Технология ведения дома» В.Д.Симоненко М. «Вентана – Граф», 2015г.

(указать название учебника, год издания, издательство)

\_\_\_\_\_

**«Рассмотрена и принята на заседании ШМО**  
**учителей эстетического цикла» технология, Изо, музыка, физическая культура**  
Руководитель ШМО

\_\_\_\_\_ /Т.Б.Илюхина

Протокол №1 от \_\_\_\_\_ 2022г

### Пояснительная записка

В 2021-2022 учебном году в 6 классе рабочих 32 учебных недели 2 дня по календарному графику, поэтому рабочая программа рассчитана на 2 часа в неделю, за год 62 часа (сокращены уроки обобщения)

Раздел, тема	Кол-во часов по программе	Кол-во часов по рабочей программе
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	22	22
1. Свойства текстильных материалов	2	2
2. Конструирование швейных изделий	4	4
3. Моделирование швейных изделий	2	2
4. Швейная машина	2	2
5. Технология изготовления швейных изделий	12	12
<b>Кулинария</b>	14	14
1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	4
2. Блюда из мяса	4	4
3. Блюда из птицы	2	2
4. Заправочные супы	2	2
5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2	2
<b>Художественные ремёсла</b>	8	8
1. Вязание крючком	4	4
2. Вязание на спицах	4	4
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	20	18
1. Исследовательская и созидательная деятельность	20	18
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	4	2
1. Интерьер жилого дома	2	2
2. Комнатные растения в интерьере	2	2
<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>62</b>

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ В 6 КЛАССЕ

### Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов

#### Предметные результаты обучения

- Учащиеся должны знать:  
правила безопасных приемов труда, разновидности регуляторов швейных машин, их назначение, принцип работы.  
основные стили в одежде и современные направления моды; назначение различных швейных изделий;

- особенности влажно-тепловой обработки изделия, технику безопасности при проведении ВТО.

Учащиеся должны уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- выполнять ручные и машинные швы; осуществлять перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.
- проводить примерку изделия; устранять дефекты изделия.
- выполнять соединительные швы; производить обработку вытачек, складок и боковых швов.

#### Метапредметные результаты обучения

Учащиеся должны уметь:

- изготавливать изделия из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;
- 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

#### Личностные результаты обучения

- 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

### Раздел 2 Кулинария

#### Предметные результаты обучения

- Учащиеся должны знать:  
правила безопасных приемов труда, влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;  
санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- Учащиеся должны уметь:  
выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;

#### **Метапредметные результаты обучения**

- Учащиеся должны уметь:
- планировать рациональное питание, проведение безопасных кулинарных работ.
- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- соблюдения правил этикета за столом;
- приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

#### **Личностные результаты обучения**

- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к хозяйственным ресурсам

Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

### **Раздел 3. Художественное ремесло**

#### **Предметные результаты обучения**

Учащиеся должны знать:

- 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 «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

Учащиеся должны уметь:

- 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

#### **Метапредметные результаты обучения**

Учащиеся должны уметь:

- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой

Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими участниками ОП

#### **Личностные результаты обучения**

- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к хозяйственным ресурсам

Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

### **Раздел 4. Технология творческой и опытнической деятельности**

#### **Предметные результаты обучения**

Учащиеся должны знать:

- 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 «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

Учащиеся должны уметь:

- 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

#### **Метапредметные результаты обучения**

Учащиеся должны уметь:

- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой

Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими участниками ОП

#### **Личностные результаты обучения**

- 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

### **Раздел 5. Технология домашнего хозяйства**

#### **Предметные результаты обучения**

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

#### **3. Разработка вариантов рекламных образцов**

#### **Метапредметные результаты обучения**

- 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 познавательной-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 познавательной-трудовой деятельности с другими участниками ОП

## **Личностные результаты обучения**

- 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

## **Содержание учебного предмета**

### **Раздел «Кулинария» - 14 часов**

#### **Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема. Изделия из жидкого теста**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Тема. Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

#### **Тема. Сладости, десерты, напитки**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков.

#### **Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 3 часа**

**Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работ.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

**Тема. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника»**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов-22 часа**

**Тема. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

**Тема. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работа.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла-8 часов»**

### **Тема. Ручная роспись тканей**

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема. Вышивание**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельности -21 час**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*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:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## Тематическое планирование

Раздел, тема	Кол-во часов отведенное на раздел, тему
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	22
1. Свойства текстильных материалов	2
2. Конструирование швейных изделий	4
3. Моделирование швейных изделий	2
4. Швейная машина	2
5. Технология изготовления швейных изделий	12
<b>Кулинария</b>	14
1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4
2. Блюда из мяса	4
3. Блюда из птицы	2
4. Заправочные супы	2
5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2
<b>Художественные ремёсла</b>	8
1. Вязание крючком	4
2. Вязание на спицах	4
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	18
1. Исследовательская и созидательная деятельность	18
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	2
1. Интерьер жилого дома	2
2. Комнатные растения в интерьере	2
<b>Всего</b>	<b>62</b>