

**краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Ачинская школа № 3»**

Рассмотрено  
Методическим советом  
КГБОУ «Ачинская школа № 3»

Протокол № 1  
от 30 августа 2021 года

Согласовано  
Заместитель директора по  
учебной работе  
КГБОУ «Ачинская школа № 3»  
Отделение № 3  
Чернецкая С.А.

Утверждено

Приказ № 362/17  
от 31.08.2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ» 6 КЛАСС**

**Ачинск, 2021 год**

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

### **Личностные результаты** изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

### **Метапредметные результаты** изучения курса:

#### *познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;
- *коммуникативные УУД:*
- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;
- *регулятивные УУД:*
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

### **Предметные результаты освоения учебного предмета**

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

#### *Практическая работа*

Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».

### **КУЛИНАРИЯ (14 ч)**

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

##### *Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

##### *Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

#### **Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

##### *Практические работы*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

#### **Приготовление первых блюд (2 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

##### *Практическая работа*

Приготовление заправочного супа.

#### **Сервировка стола к обеду. Этикет (2 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

##### *Практическая работа*

#### **Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (2 ч)**

### **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч)**

#### **Элементы материаловедения (1ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

##### *Практическая работа*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Конструирование швейных изделий (11ч)**

*Основные теоретические сведения*

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

### **Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

### **Элементы машиноведения (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

*Практические работы*

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

### **Проект «Наряд для семейного обеда» (12 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Защита проекта «Наряд для семейного обеда» (2 ч).**

## **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч)**

### **Вязание крючком и спицами (8 ч)**

### **Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

*Практические работы*

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

## КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 А

№ п/п	Тема	Кол-во часов	дата	
			план	факт
<b>Раздел</b>	<b>Интерьер жилого дома</b>			
1 – 2	Планировка и интерьер жилого дома	2	07.09.21	
3 – 4	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания	2	14.09.21	
5 – 6	Творческий проект "Растения в интерьере жилого дома"	2	21.09.21	
7 – 8	Защита проекта "Растения в интерьере жилого дома"	2	28.09.21	
<b>Раздел</b>	<b>Кулинария</b>			
9 – 10	Технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	2	05.10.21	
11 – 12	Приготовление блюда из рыбы	2	12.10.21	
13 – 14	Пищевая ценность, технология кулинарной обработки мяса	2	19.10.21	
15 – 16	Технология приготовления блюд из птицы	2	26.10.21	
<b>2 четверть</b>				
17 – 18	Технология приготовления первых блюд	2	09.11.21	
19 – 20	Сервировка стола к обеду. Проект "Приготовление обеда". Этикет	2	16.11.21	
21 – 22	Защита проекта "Приготовление обеда"	2	23.11.21	
<b>Раздел</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>			
23	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1	30.11.21	
24	Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным рукавом	1	30.11.21	
25 – 26	Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок	2	07.12.21	
27 – 28	Построение чертежа швейного изделия в масштабе	2	14.12.21	
29 – 30	Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину	2	21.12.21	
31 – 32	Моделирование плечевой одежды	2	28.12.21	
<b>3 четверть</b>				
33 – 34	Раскрой плечевого швейного изделия	2	11.01.22	
35 – 36	Швейные ручные швы. Изготовление образцов ручных швов	2	18.01.22	
37	Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине	1	25.01.22	
38	Выполнение образцов машинных швов	1	25.01.22	
39 40	Подготовка к примерке и примерка изделия	2	01.02.22	
41 – 42	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов	2	08.02.22	
43 – 44	Обработка горловины изделия	2	15.02.22	
45 – 46	Окончательная отделка изделия. Подготовка к защите проекта	2	22.02.22	
47 – 48	Защита проекта "Наряд для семейного обеда"	2	01.03.22	
<b>Раздел</b>	<b>Художественные ремесла</b>			
49 – 50	Вязание крючком и спицами.	2	15.03.22	
51 – 52	Основные виды петель при вязании крючком	2	22.03.22	
<b>4 четверть</b>				
53 – 54	Вязание полотна	2	05.04.22	
55 – 56	Вязание по кругу	2	12.04.22	
57 – 58	Вязание спицами. Основные приемы вязания	2	19.04.22	
59 – 60	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	26.04.22	
61	Промежуточная аттестация	1	03.04.22	
62	Творческий проект "Вяжем аксессуары крючком или спицами"	1	03.04.22	

63 – 64	Творческий проект "Вяжем аксессуары крючком или спицами"	2	10.05.22	
65 – 66	Подготовка проекта к защите	2	17.05.22	
67 – 68	Защита проекта. Итоговый урок	2	24.05.22	

### КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 Б

№ п\п	Тема	Кол-во часов	дата	
			план	факт
<b>Раздел</b>	<b>Интерьер жилого дома</b>			
1 – 2	Планировка и интерьер жилого дома	2	02.09.21	
3 – 4	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания	2	09.09.21	
5 – 6	Творческий проект "Растения в интерьере жилого дома"	2	16.09.21	
7 – 8	Защита проекта "Растения в интерьере жилого дома"	2	23.09.21	
<b>Раздел</b>	<b>Кулинария</b>			
9 – 10	Технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	2	30.09.21	
11 – 12	Приготовление блюда из рыбы	2	07.10.21	
13 – 14	Пищевая ценность, технология кулинарной обработки мяса	2	14.10.21	
15 – 16	Технология приготовления блюд из птицы	2	21.10.21	
17 – 18	Технология приготовления первых блюд	2	28.10.21	
<b>2 четверть</b>				
19 – 20	Сервировка стола к обеду. Проект "Приготовление обеда". Этикет	2	11.11.21	
21 – 22	Защита проекта "Приготовление обеда"	2	18.11.21	
<b>Раздел</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>			
23	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1	25.11.21	
24	Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным рукавом	1	25.11.21	
25 – 26	Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок	2	02.12.21	
27 – 28	Построение чертежа швейного изделия в масштабе	2	09.12.21	
29 – 30	Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину	2	16.12.21	
31 – 32	Моделирование плечевой одежды	2	23.12.21	
<b>3 четверть</b>				
33 – 34	Раскрой плечевого швейного изделия	2	13.01.22	
35 – 36	Швейные ручные швы. Изготовление образцов ручных швов	2	20.01.22	
37	Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине	1	27.01.22	
38	Выполнение образцов машинных швов	1	27.01.22	
39 – 40	Подготовка к примерке и примерка изделия	2	03.02.22	
41 – 42	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов	2	10.02.22	
43 – 44	Обработка горловины изделия	2	17.02.22	
45 – 46	Окончательная отделка изделия. Подготовка к защите проекта	2	24.02.22	
47 – 48	Защита проекта "Наряд для семейного обеда"	2	03.03.22	
<b>Раздел</b>	<b>Художественные ремесла</b>			
49 – 50	Вязание крючком и спицами.	2	10.03.22	
51 – 52	Основные виды петель при вязании крючком	2	17.03.22	
53 – 54	Вязание полотна	2	24.03.22	
<b>4 четверть</b>				
55 – 56	Вязание по кругу	2	07.04.22	
57 – 58	Вязание спицами. Основные приемы вязания	2	14.04.22	
59 – 60	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	21.04.22	
61	Промежуточная аттестация	1	28.04.22	
62	Творческий проект "Вяжем аксессуары крючком или спицами"	1	28.04.22	

63 – 64	Творческий проект "Вяжем аксессуары крючком или спицами"	2	05.05.22	
65 – 66	Подготовка проекта к защите	2	12.05.22	
67 – 68	Защита проекта. Итоговый урок	2	19.05.22	