

**Планируемые результаты изучения учебного предмета 6 класс девочки**

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

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

В познавательной сфере:

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В трудовой сфере*:*

* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В мотивационной сфере:

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В эстетической сфере:

* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

В психофизической сфере

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В результате обучения учащиеся овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
* умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Регулятивные УУД:   * принятие учебной цели; * выбор способов деятельности; * планирование организации контроля труда; * организация рабочего места; * выполнение правил гигиены   учебного труда. | Познавательные УУД:   * сравнение; * анализ; * систематизация; * мыслительный эксперимент; * практическая работа; * усвоение информации с помощью компьютера; * работа со справочной литературой; * работа с дополнительной литературой | Коммуникативные УУД:   * умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. * умение выделять главное из прочитанного; * слушать и слышать собеседника, учителя; * задавать вопросы на понимание, обобщение | Личностные УУД:   * самопознание; * самооценка; * личная ответственность; * адекватное реагирование на трудности |

Содержание учебного предмета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название раздела | Содержание | Кол-во часов |
| Технологии домашнего хозяйства | Интерьер жилого дома.Комнатные растения винтерьере дома. 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.  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. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.  Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайне. | 3 |
| Кулинария | Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.  Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.  Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов, калорийность пищи, факторы, влияющие на обмен веществ.  Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов, первая помощь при пищевых отравлениях.  Теоретические сведения.Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.  Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).  Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.  Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).  Приготовление топлёного молока. Технология приготовления молочных супов, каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.  Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).  Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.  Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.  Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.  Теоретические сведения.Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшённой, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.  Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приёмы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.  Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объёма при варке.  Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.  Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.  Теоретические сведения.Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.  Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс – методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.  Механическая обработка рыбы Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, солёная рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).  Разделка солёной рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).  Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.  Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.  Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.  Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.  Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жаренья. Способы жаренья рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.  Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.  Теоретические сведения*.*Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета | 14 |
| Создание изделий из текстильных материалов | Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.  Саржевое и атласное переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.  Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.  *.*История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.  *.*Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки на свободу облегания.  Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1: 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.  Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).  Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки Способы обработки верхнего среза юбки. Выравнивание низа изделия. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия. | 22 |
| Художественные ремёсла | Лоскутное шитьё.Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.  Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.  Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приёмы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок. | 8 |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости из­готовления изделия, формулирование требований к проектируе­мому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и вы­бор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор мате­риалов и инструментов, организация рабочего места, изготовле­ние изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. | 23 |
| Всего часов |  | 70 |

С целью реализации национально-регионального компонента (НРК) в программу включены темы уроков в разделы « Кулинария», « Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», « Декоративно-прикладное творчество», «Технология вкдения дома»

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Дата  план | Дата  Факт | Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основные виды учебной   деятельности учащихся |
| 1 | 1.09 |  | Вводный урок.Инструктаж по ТБ. | Знакомятся с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе |
| Технологии домашнего хозяйства -3ч | | | | |
| 2/1 | 6.09 |  | Интерьер жилого дома.  НРК интерьер татарской избы. | Находят и представляют информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| 3/2  4/3 | 8.09  13.09 |  | «Комнатные растения  в интерьере» | Выполняют перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| 5-6 | 15.09  20.09  22.09 |  | Творческая проектная деятельность3ч | Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома» |
| Кулинария 14ч | | | | |
| 7/1  8/2 | 2709  2909 |  | Блюда из рыбы | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных  блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| 9/3  10/4 | 410  610 |  | «Блюда из нерыбных продуктов моря» | Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов |
| 11/5  12/6 | 1110  1310 |  | Технологи первичной и тепловой обработки мяса | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.  Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| 13/7  14/8 | 1810  2010 |  | Приготовление блюд из мяса.  НРК учащиеся знакомятся с национальными блюдами из мяса. | Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. |
| 15/9  16/10 | 2510  2710 |  | Блюда из птицы.  НРК учащиеся знакомятся с национальными блюдами из мяса птицы. | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| 17/11  18/12 |  |  | Заправочные супы. НРК суп-лапша. | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| 19/13  20/14 |  |  | Приготовление обеда.  Сервировка стола к обеду | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| 21/15  22/16 |  |  | Творческий проект по разделу «Кулинария» (2ч) | Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария» |
| Создание изделий из текстильных материалов 22ч | | | | |
| 23/1  24/2 |  |  | Виды и свойства  текстильных материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон |
| 25/3  26/4  27/5  28/6 |  |  | Конструирование  плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом.  НРК элементы мужской и женской одежды: особенности покроя, ткани для повседневной и праздничной одежды отличительные особенности в отделке мужских и женских национальных костюмов | Снимать мерки с фигуры человека  и записывать результаты измерений.  Рассчитывать по формулам отдельные  элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| 29/7  30/8 |  |  | Моделирование плечевой одежды | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| 31/9  32/10 |  |  | Раскрой плечевого изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. |
| 33/11  34/12 |  |  | Ручные швейные работы | Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. |
| 35/13  36/14 |  |  | Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину  к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| 37/15  38/16 |  |  | Машинные работы | Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. |
| 39/17  40/18 |  |  | Обработка мелких деталей | Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. |
| 41/19  42/20 |  |  | Подготовка и проведение примерки | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. |
| 43/21  44/22 |  |  | Технология изготовления плечевого изделия | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |
| 45-52 |  |  | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»8ч | Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |
| Художественные ремесла 8ч | | | | |
| 53/1  54/2 | 1003  1303 |  | Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. |
| 55/3  56/4 | 1703 |  | Вязание по кругу | Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| 57/5  58/6 | 2003 |  | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. |
| 59/7  60/8 | 3103  304 |  | Вязание цветных узоров.НРК декоративно-прикладное творчество РТ. | Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства |
| 61-64 | 704  1004  1404  1704 |  | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»4ч | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.  Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла» |
| 65-67 |  |  | Подготовка к защите творческого проекта3ч | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. |
| 68-70 |  |  | Защита творческого проекта3ч | Защищать творческий проект |

Перечень учебно-методического обеспечения

Учебник:

* Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 6класс, М: «Вентана-Граф», 2016г.

**График контрольных работ**

6 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Количество часов | Календарные сроки | |
| Планируемые сроки | Фактические сроки |
| 1 | Практическая работа | 1 |  |  |

Практические работы

Кулинария .Физиология питания

Практические работы

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

 Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление блюда из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.

Сервировка стола к обеду. Этикет

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

Заготовка продуктов

Практическая работа

1.        Определение качества овощной продукции органолептическим методом.

Создание изделий из текстильных материалов.

Элементы материаловедения

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Выполнение простейших переплетений.

Элементы машиноведения

Практическая работа

1.        Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

1. Замена иглы в швейной машине.
2. Чистка и смазка швейной машины.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

Практические работы

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

Технология изготовления поясных швейных изделий

Практическая работа

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Рукоделие. художественные ремесла Лоскутное шитье.Роспись по ткани

Практическая работа

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Уход за одеждой и обувью

Практическая работа

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.

Бытовые электроприборы

Практическая работа

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Проект «Наряд для семейного обеда»

 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».

**Содержание программы по технологии в 6 классе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема раздела** | **Содержание** | **Кол-во часов** |
| 1 | Творческий проект | Введение в технологию. Т.Б. Проектная деятельность | 2 |
| 2 | Технология обработки конструкционных материалов | Технология ручной обработки древесины и древесных материалов. Технология художественно-прикладной обработки материалов. Технология ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов. | 46 |
| 3 | Технология домашнего хозяйства | Закрепление настенных предметов. Установка форточек, оконных и дверных петель.  Основные технологии штукатурных работ. Основные технологии оклейки помещений обоями. Простейший ремонт сантехнического оборудования. | 8 |
| 4 | Технологии исследовательской и опытнической деятельности | Исследовательская и созидательная деятельность  Защита проекта. | 14 |
|  | Всего |  | 35 |

**Календарно-тематическое планирование по технологии 6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата** | | **Тема** | **Основные виды учебной деятельности учащихся** |
| **план** | **факт** |
|  | | | **Раздел 1. Вводной урок** | |
| 1-2/1-2 | **1.09**  **6.09** |  | Вводное занятие. Правила техники безопасности. Требования к творческому проекту. | Знакомятся с техникой безопасности, требованиями к творческому проекту. |
| **Технология обработки конструкционных материалов (46 ч.)**  **Раздел 1. Технология ручной обработки древесины и древесных материалов. (20 часа)** | | | | |
| 3-4/1-2 | **8.09**  **13.09** |  | Заготовка древесины, пороки древесины. | Различают породы древесины. Учатся заготавливать древесину. Узнают свойства древесины |
| 5-6/3-4 | **15.09**  **2009** |  | Свойства древесины. |
| 7-8/5-6 | **2209**  **2709** |  | Чертежи деталей из древесины. Сборочный чертёж. Спецификация составных частей изделия | Научиться составлять чертеж изделия и знать специфику составных частей изделия.  Составлять документ –технологическую карту. |
| 9-10/7-8 | **2909** |  | Технологическая карта - основной документ для изготовления деталей |
| 11-12/9-10 | **410**  **610** |  | Технология соединения брусков из древесины. | Научится соединять бруски из древесины, изготавливать цилиндрические и конические детали ручным инструментом |
| 13-16/11-14 | **1110**  **1310** |  | Технология изготовления цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. |
| 17-18/15-16 | **1810**  **2010** |  | Устройство токарного станка по обработке древесины. | Ознакомиться с устройством токарного станка по обработке древесины. Работать на токарном станке. |
| 19-20/17-18 | **2510**  **2710** |  | Технология обработки древесины на токарном станке. |
| 21-22/19-20 |  |  | Технология окрашивания изделий из древесины красками и эмалями. | Научиться технологии окрашивания изделий из древесины |
| **Раздел 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. (6 часов)** | | | | |
| 23-24/1-2 |  |  | Художественная обработка древесины. Резьба по дереву. | Выполнять резьбу по дереву. Узнать виды резьбы и технологию их выполнения. |
| 25-28/3-6 |  |  | Виды резьбы по дереву и технология их выполнения. |
| **Раздел 3. Технология ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов. (20 часов)** | | | | |
| 29-30/1-2 |  |  | Элементы машиноведения. Составные части машин. | Узнавать составные части машины. Виды передаточных и исполнительных механизмов.  Замерять диаметр зубчатых колес |
| 31-32/3-4 |  |  | Свойство чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов | Ознакомиться со свойствами черных и цветных металлов, а также искусственных |
| 33-34/5-6 |  |  | Сортовой прокат. | Узнают что такое сортовой прокат. Научаться чертежу деталей из сортового проката, измерять размеры деталей с помощью штангенциркуля. |
| 35-36/7-8 |  |  | Чертежи деталей из сортового проката. |
| 37-38/9-10 |  |  | Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. |
| 39-40/11-12 |  |  | Технология изготовления изделий из сортового проката | Узнают технологию изготовления изделий из сортового проката |
| 41-42/13-14 |  |  | Резание металла и пластмасса слесарной ножовкой | Выполнять резанье металла и пластмасса ножовкой |
| 43-44/15-16 |  |  | Рубка металла. | Выполнять рубку металла, произведут опиливание заготовок из металла и пластмассы |
| 45-46/17-18 |  |  | Опиливание заготовок из металла и пластмассы. |
| 47-48/19-20 |  |  | Отделка изделий из металла и пластмассы | Научаться отделки изделий из пластмассы и металла |
| **Раздел 4. Технология домашнего хозяйства. (8 часов)** | | | | |
| 49-50/1-2 |  |  | Закрепление настенных предметов. Установка форточек, оконных и дверных петель. | Выполнят работы по закреплению настенных предметов. Узнают об установке форточек, оконных и дверных петель |
| 51-52/3-4 |  |  | Основные технологии штукатурных работ. | Ознакомятся с основными технологиями штукатурных работ, оклейки помещений обоями |
| 53-54/5-6 |  |  | Основные технологии оклейки помещений обоями. |
| 55-56/7-8 |  |  | Простейший ремонт сантехнического оборудования | Узнают о простейшем ремонте сантехнического оборудования |
| **Раздел 5. Технологии исследовательской и опытнической деятельности. (14 часов)** | | | | |
| 57-58/1-2 |  |  | Творческий проект. Понятие о техническом проектировании | Узнают что такое творческий проект. Получат понятие о техническом проектировании. |
| 59-60/3-4 |  |  | Применение ПК при проектировании изделия. | Использовать ПК при проектирование. Решать возникшие проблемы при проектирование. Ознакомятся с основными видами проектной документацией |
| 61-62/5-6 |  |  | Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения. |
| 63-64/7-8 |  |  | Основные виды проектной документации. |
| 65-68/9-12 |  |  | Правила безопасности труда при выполнении творческого проекта. |
| 69-70.5/13-14 |  |  | Защита проекта |

**Литература и интернет-ресурсы.**

1. Интернет-портал «Сеть Исследовательских Лабораторий “Школа для всех”» <http://setilab.ru>.
2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. — М.: Просвещение, 2011 — 96 с. — (Стандарты второго поколения).
3. Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. и др. / Под ред. Симоненко В.Д. Технология. 6 кл., М.,изд. Центр «Вентана-Граф», 2016.
4. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. — М.: Просвещение, 2011 — 96 с. — (Стандарты второго поколения).
5. Программа «Технология» 5-8 (9) классы Н.В. Синица, П.С. Самородский. Москва «Вентана – Граф» 2015

**ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ**

1. fcior.edu.ru
2. imc.taseevo.ru
3. kollegi.kz
4. ргоshкоlu.ru
5. shk-tehnologia.ru
6. tehnologia247.ucoz.ru
7. trudovik.ucoz.ua
8. <http://mon.gov.ru/work/obr/dok/obs/osnash/20.doc>