

Рабочая программа по технологии для 6-х классов разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Тельминская СОШ» и других её разделов, с учетом изменений, внесенных в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 г. № 1577).

1. **Планируемые результаты освоения**

Планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

***Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития***

***Выпускник научится:***

* называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

* *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

***Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся***

***Выпускник научится:***

* + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
  + оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
  + прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
  + в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
  + проводить оценку и испытание полученного продукта;
  + проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
  + описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
  + анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
  + проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  + изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  + модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  + определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  + встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  + изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
  + проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  + оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
  + обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
  + разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
  + проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  + планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  + планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  + разработку плана продвижения продукта;
  + проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

***Выпускник получит возможность научиться:***

* + *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
  + *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
  + *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
  + *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

***Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения***

***Выпускник научится:***

* + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
  + характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
  + разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
  + характеризовать группы предприятий региона проживания,
  + характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
  + анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
  + анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
  + анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
  + получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
  + получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

***Выпускник получит возможность научиться:***

* + *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
  + *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

**По завершении учебного года обучающийся:**

* + называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий

сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;

* + описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
  + оперирует понятием «технологическая система» при описании средств

удовлетворения потребностей человека;

* + проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
  + проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе

проектирования продукта;

* + читает элементарные чертежи и эскизы;
  + выполняет эскизы механизмов, интерьера;
  + освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с

содержанием проектной деятельности);

* + применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации

проектированию технологических систем;

* + строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по

кинематической схеме;

* + получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и

состояния жилых зданий микрорайона / поселения;

* + получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
  + получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли

удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

* + получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической

документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

* + получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения

материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

## Содержание курса технологии в 6–х классах

**Вводный. Проектная деятельность (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

***Практические работы***

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел I. **Кулинария (16 ч.)**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

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.

**Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

*Молоко.* 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 топленого молока. Технология приготовления молочных супов и 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 кисло молочных 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 (предвари тельное 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.

***Практические работы***

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

**Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жид ких каш (гречневой, перловой, пшенной, 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 приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема 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.

***Практические работы***

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшенные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

**Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (4 ч)**

***Основные 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 бел ков, 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, соленой 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, соленая рыба. Правила оттаивания

мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавни ков, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой 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 жарения: обжаривание, поджаривание, пассирование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения 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.

***Практические работы***

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

**Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

***Практические работы***

Приготовление блюд для праздничного стола

Раздел II. **Создание изделий из текстильных и**

**поделочных материалов (44 ч.)**

**Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

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.

Саржевые и атласные 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.

***Практические работы***

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного

переплетения.

**Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

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 ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

***Практические работы***

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ**

**ИЗДЕЛИЙ (8 ч)**

***Основные теоретические сведения***

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 к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели кони ческой юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изо бражения деталей и 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.

***Практические работы***

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

**Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)**

***Основные теоретические сведения***

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, под гонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

***Практические работы***

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.

**Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (16 ч)**

***Основные теоретические сведения***

*Лоскутное шитье.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном 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. Приемы выполнения свобод ной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

***Практические работы***

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.

Раздел III.  **Технология ведения дома (4 ч)**

**Тема 1. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

***Практические работы***

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел IV. **Электротехнические работы (2 ч)**

**Тема 1. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

***Практические работы***

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке

1. **Тематическое планирование**

Рабочая программа к учебнику «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. А также на основе рабочих программ: Технология. 5—8 классы / сост. Е. Ю. Зеленецкая — М.: Дрофа, 2014.

На изучение предмета в 6-х классах основной школы отводится **2 часа в неделю** в течение каждого года обучения, всего **68 уроков в год**. Обучение ведется на базовом уровне

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **№ в теме** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Сроки** | | **Тип урока** | **Формы и виды контроля** | **Примечания** |
| **По плану** | **фактически** |
| Введение (2) | | | | | | | | |
| 1 | 1,2 | Вводный урок. Проектная деятельность | 2 | 1неделя  сентября |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| Кулинария (16) | | | | | | | | |
| 2 | 1,2 | Физиология питания | 2 | 2 неделя сентября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 3 | 3,4 | Блюда из молока и кисломочных продуктов | 2 | 3 неделя сентября |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 4 | 5,6 | Блюда из молока и кисломочных продуктов | 2 | 4 неделя сентября |  | Урок общеметодологической направленности | Защита проекта. Рефлексия |  |
| 5 | 7,8 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 1 неделя октября |  | Урок развивающего контроля | Беседа. Рефлексия |  |
| 6 | 9,10 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 2 неделя октября |  | Урок общеметодологической направленности | Защита проекта. Рефлексия |  |
| 7 | 11,12 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 2 | 3 неделя октября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 8 | 13,14 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 2 | 4 неделя октября |  | Урок общеметодологической направленности | Защита проекта. Рефлексия |  |
| 9 | 15,16 | Сервировка стола | 2 | 1 неделя ноября |  | Урок развивающего контроля | Защита проекта. Рефлексия |  |
| Создание изделий из текстильных и  поделочных материалов (44) | | | | | | | | |
| 10 | 1,2 | Элементы материаловедения | 2 | 2 неделя ноября |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 11 | 3,4 | Элементы материаловедения | 2 | 3 неделя ноября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 12 | 5,6 | Элементы машиноведения | 2 | 4 неделя ноября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 13 | 7,8 | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 2 | 1 неделя декабря |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 14 | 9,10 | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 2 | 2 неделя декабря |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 15 | 11,12 | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 2 | 3 неделя декабря |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 16 | 13,14 | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 2 | 4 неделя декабря |  | Урок развивающего контроля | Защита проекта. Рефлексия |  |
| 17 | 15,16 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 2 неделя января |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 18 | 17,18 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 3 неделя января |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 19 | 19,20 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 4 неделя января |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 20 | 21,22 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 1 неделя февраля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 21 | 23,24 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 2 неделя февраля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 22 | 25,26 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 3 неделя февраля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 23 | 27,28 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 4 неделя февраля |  | Урок развивающего контроля | Защита проекта. Рефлексия |  |
| 24 | 29,30 | Рукоделие.  Художественные ремесла | 2 | 1 неделя марта |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 25 | 31,32 | Рукоделие.  Художественные ремесла | 2 | 2 неделя марта |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 26 | 33,34 | Рукоделие.  Художественные ремесла | 2 | 3 неделя марта |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 27 | 35,36 | Рукоделие.  Художественные ремесла | 2 | 1 неделя  апреля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 28 | 37,38 | Рукоделие.  Художественные ремесла | 2 | 2 неделя  апреля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 29 | 39,40 | Рукоделие.  Художественные ремесла | 2 | 3 неделя апреля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 30 | 41,42 | Рукоделие.  Художественные ремесла | 2 | 4 неделя апреля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 31 | 43,44 | Рукоделие.  Художественные ремесла | 2 | 1 неделя мая |  | Урок развивающего контроля | Защита проекта. Рефлексия |  |
| Технология ведения дома (4) | | | | | | | | |
| 32 | 1,2 | Уход за одеждой и обувью | 2 | 2 неделя мая |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 33 | 3,4 | Уход за одеждой и обувью | 2 | 3 неделя мая |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| Электротехнические работы (2) | | | | | | | | |
| 34 | 1,2 | Бытовые электроприборы | 2 | 4 неделя мая |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |