



## Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» в 6 классе.

### **Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

### **Метапредметные результаты:**

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

#### *В познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

#### *В трудовой сфере:*

- овладение методами проектно-исследовательской деятельности, решение творческих задач;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;
- подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

#### *в мотивационной сфере:*

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

#### *в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

*в коммуникативной сфере:*

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

-презентация и защита проекта изделия

*в физиолого-психологической сфере:*

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

-сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

-соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций

### **Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц,
- рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая
- правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- Выпускник получит возможность научиться:
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях
- сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать
- правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье
- человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по
- конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. Выпускник получит возможность научиться:
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

### **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- Выпускник получит возможность научиться:
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда

### **Содержание учебного предмета технология.**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)**

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

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

##### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере (1 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

#### **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20ч)**

##### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертеж и спецификация объемного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объемного изделия и составление технологической карты.

## **Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

## **Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (10 ч)**

*Теоретические сведения.* Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Черные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом.

Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)**

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

*Теоретические сведения.* Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

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

*Теоретические сведения.* Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

### **Тема 3. Моделирование одежды (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления

выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (8 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, завязок, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстегивание, обработка и притачивание завязок.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

#### **Тема 6. Художественные ремёсла (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление

вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

Раздел «Кулинария» (10 ч)

**Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчет расхода круп и макаронных изделий.

**Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление блюда из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приемов при обработке рыбы.

**Тема 3. Блюда из мяса и птицы (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы.

Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 4. Первые блюда (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление супа.

Приготовление окрошки.

**Тема 5. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое белье. Профессия технолог пищевой промышленности.

*Лабораторно-практические работы.*

Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

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

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

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

#### 4. Тематическое планирование

Разделы и темы программы	Количество часов
	6 класс
Технологии домашнего хозяйства	2
Технологии обработки конструкционных материалов	20
Создание изделий из текстильных материалов	20
Кулинария	10
Технологии творческой и опытнической деятельности	13
Всего:	65

## Календарно - тематическое планирование

### 6 класс

№ уро ка	Название раздела и темы	Дата проведения		Примечание (описание причин корректировки дат)
		По плану	По факту	
1	Интерьер жилого дома.	04.09		
2	Комнатные растения в интерьере.	05.09		
3	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	11.09		
4	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	12.09		
5	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделий.	18.09		
6	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделий.	19.09		
7	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий.	25.09		
8	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий.	26.09		
9	Конструирование и моделирование изделий из древесины.	02.10		
10	Конструирование и моделирование изделий из древесины.	03.10		
11	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины.	09.10		
12	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины.	10.10		
13	Технология точения древесины на токарном станке.	16.10		
14	Технология точения древесины на токарном станке.	17.10		
15	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий.	23.10		
16	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий.	24.10		
17	Проектирование изделий из металлического проката.	07.11		
18	Проектирование изделий из металлического проката.	13.11		
19	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой.	14.11		
20	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой.	20.11		
21	Рубка металлических заготовок зубилом.	21.11		
22	Рубка металлических заготовок зубилом.	27.11		



23	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	28.11		
24	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	04.12		
25	Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»	05.12		
26	Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»	11.12		
27	Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»	12.12		
28	Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»	18.12		
29	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	19.12		
30	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	25.12		
31	Конструирование швейных изделий.	26.12		
32	Конструирование швейных изделий.	16.01		
33	Моделирование плечевой одежды.	16.01		
34	Моделирование плечевой одежды.	23.01		
35	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.	23.01		
36	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.	30.01		
37	Ручные работы.	30.01		
38	Ручные работы.	06.02		
39	Швейные машинные работы.	06.02		
40	Швейные машинные работы.	13.02		
41	Подготовка и проведение примерки.	13.02		
42	Подготовка и проведение примерки.	20.02		
43	Технология изготовления швейных изделий.	20.02		
44	Технология изготовления швейных изделий.	27.02		
45	Вязание крючком.	27.02		
46	Вязание крючком.	06.03		
47	Вязание крючком.	06.03		
48	Вязание крючком.	13.03		

<b>49</b>	Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий»	13.03		
<b>50</b>	Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий»	20.03		
<b>51</b>	Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий»	20.03		
<b>52</b>	Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий»	03.04		
<b>53</b>	Блюда из круп и макаронных изделий.	03.04		
<b>54</b>	Блюда из круп и макаронных изделий.	10.04		
<b>55</b>	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	10.04		
<b>56</b>	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	24.04		
<b>57</b>	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	24.04		
<b>58</b>	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	08.05		
<b>59</b>	Технология приготовления первых блюд (супов).	08.05		
<b>60</b>	Технология приготовления первых блюд (супов).	15.05		
<b>61</b>	Промежуточная аттестация (проектная работа)	15.05		
<b>62</b>	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.	22.05		
<b>63</b>	Творческий проект по разделу «Кулинария».	22.05		
<b>64</b>	Подготовка к защите творческого проекта	29.05		
<b>65</b>	Защита творческого проекта.	29.05		