



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МАКЕЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА»  
с. Макеево

Утверждено приказом  
от 26 июня 2018 года № 68/9



Рабочая программа  
по  
технологии  
(базовый уровень)  
6 класс

Составитель:  
Грушина Наталья Владимировна,  
учитель технологии высшей категории

2018 г.

*Пояснительная записка*

Рабочая программа по технологии 6 класс создана на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2012год и реализуется в соответствии с основной образовательной программой основного общего образования МБОУ «Макеевская основная школа» в количестве 70 часов (2 часа в неделю).

Тематическое планирование

№ п/п	тема	Количество часов		
		Положено		Проведено
		по авторской программе	по рабочей программе	
1	Технологии домашнего хозяйства	3	3	
2	Кулинария	14	14	
3	Создание изделий из текстильных материалов	30	30	
4	Художественные ремесла	8	8	
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	15	15	
6	<b>Всего:</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	

Календарно-тематическое планирование уроков технологии в 6 классе.  
(70 ч, 2 ч. в неделю)

№ ур ока	Тема урока (тип урока)	Тип урока	Планируемые результаты			Дата проведения	
			Предметные	Метапредмет ные	личностные	план	Факт (коррекция)
	<b><u>Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа</u></b>			<b><i>Регулятивны е УУД:</i></b> -принятие учебной цели; -выбор способов деятельности; -планирование организации контроля труда; -организация рабочего места; -выполнение правил гигиены учебного труда.	<b><i>Личностны е УУД:</i></b> - самопознание ; -самооценка; -личная ответственнос ть; -адекватное реагирование на трудности		
<b>1- 2</b>	Творческая проектная деятельность.  Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б.		Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.				
	<b><u>Технологии творческой и опытнической деятельности 5 ч.</u></b>			<b><i>Познаватель ные УУД:</i></b> -сравнение; -анализ; - систематизация			

3	Составные части годового творческого проекта.(1ч)		Знать составные части годового творческого проекта. Знать этапы выполнения творческого проекта.	; <ul style="list-style-type: none"> <li>-мыслительный эксперимент;</li> <li>-практическая работа;</li> <li>-усвоение информации с помощью компьютера;</li> <li>-работа со справочной литературой;</li> <li>работа с дополнительной литературой</li> </ul> <p><b>Коммуникативные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>-умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>-слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>-задавать вопросы на понимание,</li> </ul>		
4-5	Этапы выполнения проекта.(2ч)					
6-7	Определение затрат на изготовление проектного изделия. (2ч)		Уметь определять затраты на изготовление проектного изделия.			
8	<b>Технологии домашнего хозяйства 3ч.</b> <b>Интерьер жилого дома 1ч..</b> Планировка жилого дома.		Находить и представлять 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.			
9-10	<b>Комнатные растения в интерьере 2ч.</b> Комнатные растения в интерьере квартиры. Технология		Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник. Выполнять перевалку пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их			

	выращивания комнатных растений.		происхождении.	обобщение			
10-11	<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности 2ч.</b></p> <p>Выполнение творческого проекта «Декоративное оформление жилого дома»</p> <p>Защита творческого проекта.</p>		<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Подготовить электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты проекта. Защищать творческий проект.</p>				
12-13	<p><b>Кулинария 14ч.</b> <i>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.4ч.</i></p> <p>Пищевая ценность и виды рыбы и нерыбных продуктов моря.Разделка рыбы.</p>		<p>Знать пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Знать виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.</p> <p>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</p>				

			блюд.				
14	Технология приготовления блюд из рыбы.		Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.				
15	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.						
	<b>Блюда из мяса 4ч.</b>						
16	Виды мяса и мясных продуктов.		Знать значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.				
17	Определение доброкачественности мяса						
18-19	Обработка мяса Технология приготовления блюд из мяса.		Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса.				

	<p><b><i>Блюда из птицы</i></b> <b><i>2ч.</i></b></p>		<p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>				
20	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.</p>		<p>Определять качество птицы органолептическим методом. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций.</p>				
21	<p>Виды тепловой обработки и технология приготовления блюд из птицы.</p>		<p>Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из</p>				
	<p><b><i>Заправочные супы</i></b></p>						



22-23	<p><b>2ч.</b></p> <p>Виды заправочных супов. Технология приготовления первых блюд.</p>		<p>птицы.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных супах.</p> <p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p>				
24-25	<p><b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду 2ч.</b></p> <p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду.</p>		<p>Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками</p>				

	<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b> <b>2ч.</b></p> <p>Выполнение творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» Защита творческого проекта.</p>		<p>эстетического оформления стола.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты проекта. Защищать творческий проект.</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

	<b>Создание изделий из текстильных материалов 30ч.</b>						
	<b>Элементы материаловедения 2ч.</b>						
<b>28-29</b>	Классификация текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон.		Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокну составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и об применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.				
	<b>Элементы машиноведения 5ч.</b>						

30-31	Устройство и дефекты машинной строчки и их устранение.		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. Уметь производить очистку швейной машины.				
32	Уход за швейной машиной.						
33-34	Инструктаж по технике труда при работе с тканью на швейной машине утюгом Виды машинных операций.		Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.				
35	Классификация соединения швов.		Знать классификацию соединения швов.				
	<b>Коструирование швейных изделий</b> <b>3ч.</b>						

36	Понятия о плечевой одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.		Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений .				
37	Определение размеров фигуры человека.		Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.				
38	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом		Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокройным рукавом.				
	<b>Моделирование швейных изделий 2ч.</b>						
39	Моделирование формы выреза горловины плечевой одежды		Виды рабочей одежды Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Изучать приемы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное				

40	Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделий.		швейное изделие . Изготавливать приемы моделирования отрезной плечевой одежды .Моделировать проектное швейное изделие.				
	<b>Технология изготовления швейных изделий 18ч.</b>						
41-42	Последовательность изготовления плечевой одежды. Подготовки ткани и правила раскроя. Раскрой швейного изделия.		Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани , обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.				

43-	Технология соединения детали клеевой прокладкой.		Дублировать детали края клеевой прокладкой. Перенос линий выкройки на детали края с помощью прямых копировальных стежков.				
44	Временное соединение мелкой детали с крупной .						
45-	Временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев.		Уметь временно закреплять стачные и вывернутые края.				
46	Присоединение мелкой детали к крупной		Соединять детали изделия.				
47	Соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием.		Соединять детали изделия.				

48	Обработка припусков шва перед вывертыванием.		Уметь обрабатывать припуски шва перед вывертыванием.				
49- 50	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Примерка швейного изделия.		Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Виды машинных швов. Уметь обрабатывать мелкие детали швейного изделия обтачным швом. Уметь устранять дефекты.				
51	Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом , плечевых швов, нижних срезов рукавов.		Знать технологию обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.				
52	Обработка срезов подкройной обтачкой.		Уметь обрабатывать срезы подкройной обтачкой.				



53	Обработка застёжки подбором.		Уметь обрабатывать застёжки подбором.				
54	Обработка боковых швов.		Уметь обрабатывать боковые швы.				
55	Соединение лифа с юбкой.		Уметь соединять лиф с юбкой.				
56	Обработка нижнего среза изделия.		Уметь обрабатывать нижний срез.				
57-58	Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.		Уметь обрабатывать разрез в шве. Уметь проводить окончательную отделку изделия.				
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности 2ч.</b>						

59-60	Выполнение творческого проекта «Наряд для семейного обеда». Защита творческого проекта.		<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>				
61	<p><b>Художественные ремесла 8ч. Вязание крючком 4ч.</b> Краткие сведения из истории старинного рукоделия-вязания.</p>		<p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания. Знакомится с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p>				
62	Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании.		<p>Изучать материалы и инструменты и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Уметь рассчитывать количества петель для изделия. Знать основные виды петель.</p>				

63-64	Вязание полотна. Вязание по кругу.		Вязать образцы крючком. Зарисовать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия				
	<b>Вязание спицами</b> <b>4ч.</b>						
65-66	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.		Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами.  Вязать образцы спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК				
67-68	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК						

<p><b>69</b></p>	<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности 2ч.</b></p> <p>Выполнение творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Защита проекта.</p>		<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта .Выполнять проект по разделу. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>			
<p><b>70</b></p>	<p>Выполнение комплексного творческого проекта ( презентация). Защита проекта.</p>					

Согласовано  
протокол заседания ШМО основной школы  
от «31» мая 2018 г. № 7  
Руководитель Бунина Т.Б. Бунина

Согласовано  
Зам. директора по УВР  
Челоканова Е.В. Челоканова  
«31» мая 2018 г.

