| ОДОБРЕНО | СОГЛАСОВАНО | УТВЕРЖДАЮ |
|---|---|---|
| Руководитель МО<br>_____ /_____<br>«27» августа 2026 г. | Зам. директора по УВР<br>_____ / С. Н. Попова/<br>«27» август 2026 г. | Директор ЧОУ «Пермская православная классическая гимназия»<br>_____<br>Священник П.Ю. Карелин<br>«28» августа 2026 г. |

Рабочая программа **на 2026-2027 учебный год**

**Название предмета: Технология**
**Учитель: Губина Яна Сергеевна**
**Класс: 6**
**Количество часов в неделю: 2**
**Общее количество часов в соответствии с программой: 68**

**Основание для планирования:** ***государственный образовательный стандарт третьего поколения, программа, учебный план Гимназии, Стандарт православного компонента начального общего, основного общего, среднего общего образования***

**Программа (название, авторы, год издания):** ***Программа основного общего образования «Технология», 5-8 классы рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2022 г. Авторы программы: А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.***

**Учебно-методический комплекс, ресурсы:**

1. ***Технология. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина. , В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2020.***
2. ***Таблицы по разделам: «Домашнее ведение дома - кулинария, элементы машиноведения, материаловедения, конструирование и моделирование швейных изделий, художественные ремёсла ДПИ, пропорции фигуры человека, образцы изделий, рисунки, поузловая обработка изделий, растениеводства. Наглядно раздаточный материал: кроссворды, чертежи, схемы, технологические и инструкционные карты, образцы проектов, пособие по разным возрастным группам(5-8 класс)***

**Рабочая программа по технологии для основной школы 6 класс**

**(девочки)**

**Пояснительная записка.**

## НАУЧНЫЙ, ОБШЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие«метода» в следующих аспектах: процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что
постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях: были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма; проанализирован феномен зарождающегося технологического общества; исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор.

Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

**Основной целью** освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

**Задачами курса технологии являются:**

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область; алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих кжелаемому результату при соблюдении определённых условий; предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области; методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов

технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

уровень

представления;

уровень

пользователя;

когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд,

существляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

## ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**Патриотическое воспитание:**

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

**Гражданское и духовно-нравственное воспитание:**

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

**Трудовое воспитание:**

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

## МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Овладение универсальными познавательными действиями

**Базовые логические действия:**

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях,
относящихся к внешнему миру;
выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

**Базовые исследовательские действия:**

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации
оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
опытным путём изучать свойства различных материалов;
овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения; прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

**Работа с информацией**:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
понимать различие между данными, информацией и знаниями;
владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.
Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

**Самоорганизация:**

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейсяситуацией;
делать выбор и брать ответственность за решение.

**Самоконтроль (рефлексия):**

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности; вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

**Принятие себя и других:**

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

**Овладение универсальными коммуникативными действиями.**
Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

**Совместная деятельность:**

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта; понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности; владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;уметь распознавать некорректную аргументацию.

## ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии:этапами, операциями, действиями;
научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;соблюдать правила безопасности;
использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;
оперировать понятием «биотехнология»;
классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды;
оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;соблюдать правила безопасности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, исформированные универсальные учебные действия;
использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений,технологического оборудования;
получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
правильно хранить пищевые продукты;
осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий; строить чертежи простых швейных изделий;
выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
выполнять художественное оформление швейных изделий;
выделять свойства наноструктур;
приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;

получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

**Используемые педагогические технологии.**

- Игровые технологии
- Технология современного проектного обучения
- Тренинговые технологии
- Технология программированного обучения
- Технология уровневой дифференциации (в рамках внутренней).

**Приоритетными методами** форм обучения при реализации данной программы являются:

1. Сочетание словесных и наглядных методов
2. Метод аналогии, самостоятельная работа с книгой, инструктаж
3. Метод выполнения трудовых знаний
4. Проектный метод упражнения
5. Лабораторно-практические работы
6. Учебно-практические работы

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

По окончании курса технологии в 5 классе основной школы учащиеся овладевают:

- безопасными приёмами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов.
- изготовление и художественного оформления швейных изделий.
- ведение домашнего хозяйства
- знакомятся с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности.

**Система оценки достижений учащихся**

Текстовые и проверочные работы после каждого 2-го занятия и по изучению раздела технологии по системе Б. Беспалько:

0-40% -«2»

40-60%- «3»

60-80%-«4»

80-100%-«5»

Практические работы оцениваются по критериям оценки качества учащихся для разных видов работ:

«5»- готовность к уроку ( спецодежда, конспект, задание к практической части), соблюдения правил безопасности труда, самостоятельное правильное выполнение практического задания, аккуратность , творческий подход при выполнении практического задания, активная работа при изучении теоретического материала , ответы на дополнительные вопросы.

«4»- готовность к уроку , соблюдение правил безопасного труда , выполнение практического задания, аккуратность, правильные ответы по теме:

«3»- готовность к уроку, соблюдение правил безопасного труда, практическая работа с помощью учителя или одноклассниц, аккуратность;

«2»- неготовность к уроку , несоблюдение правил безопасного труда не правильное выполнение практического задания.

**Проектные работы** оцениваются учителем по основным этапам проектирования:

| пы проекта | полнения | учителя |
|---|---|---|
| Исследо й | | |
| Констру | | |
| Техноло | | |
| Заключ | | |

**Содержание учебного материала.**

**6 класс.**

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа.

Плановых контрольных уроков-1 ,проверочных-3, тестов- 5, практических работ-35.

Планирование составлено на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».2021г.

Учебник: « Технология 6»(вариант для девочек)под ред. В.Д. Симоненко, Москва, « Вентана –Граф» 2018

Дополнительная литература:

«Технология. Обслуживающий труд. Рабочая тетрадь . 6класс» под ред. В,Д, Симоненко, Москва, « Вентана-Граф», 2018г.

«Технология .6класс. Вариант для девочек. Методические рекомендации» Крупская Ю.В., Москва, «Вентана –Граф», 2018г. Руководствуясь сборником "Программы начального и основного общего образования" (М.: Вентана -Граф, 2008), сравнив разделы, темы, количество часов по классам и учитывая возможность изменения в отдельных разделах, количество часов до 30 % учебного времени тематическое планирование в 6 классе составлено следующим образом:

| Разделы и темы | Всего часов | В том числе | | Форма контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Теоритич. | Практич. | |
| Технология ведения дома Кулинария | 16 | 6 | 10 | Тестовые задания, проверочные работы, выполнение практических заданий. |
| Элементы машиноведения | 4 | 2 | 2 | Лабораторная работа, тестирование. |
| Свойства текстильных тканей. Элементы материаловедения | 4 | 2 | 2 | Выполнение тестовых заданий , выполнение практических заданий, тестирование |
| Технология обработки ткани | 14 | 4 | 10 | Выполнение практических заданий ,проверочная работа в виде деловой игры. тестирование |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 8 | 2 | 6 | Проверочная работа |
| Художественные ремёсла. Д.П.И. Рукоделие. Лоскутное шитьё | 10 | 4 | 6 | Выполнение Практических заданий, выполнение тестового задания |
| Оформление интерьера. | 4 | 2 | 2 | Творческое задание |
| Проектные работы Технология творческой и опытнической деятельности | 8 | 2 | 6 | Тестовые задания, защита проекта. |
| Итого | 68 | 24 | 44 | |

**Технология ведения дома.**

**Развитие технологической информации.**

**Кулинария**

Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда , санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Понятие о пищевой ценности

рыбы, мяса, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Содержание в рыбе, мясе белков, жиров, углеводов, витаминов. Рыбные полуфабрикаты. Маркировка рыбных консервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Способы разделки. Технология приготовления блюд.

**Создание изделий из текстильных материалов.**

**Свойства изделий из текстильных материалов.**

Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон растительного и животного происхождения.

**Элементы машиноведения.**

Характеристики и области применения современных швейных, вышивальных машин с программным управлением. Виды приводов , устройство, преимущество и недостатки. Техническая характеристика электрической машины. Челночное устройство универсальной машины. Порядок его разборки и сборки.

**Конструирование швейных изделий.**

Типы фигуры. Современные направления моды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Требования к расчёту конструкции изделия (юбка).

**Моделирование швейных изделий.**

Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейного изделия. Способы копирования выкроек из журналов. Связь художественного современной одежды с традициями народного костюма.

**Технология изготовления швейных материалов.**

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани, с учётом направления ворса. Технологические правила выполнения по- узловой обработки изделия на примере (юбки).

**Художественные ремёсла .Декоративно- прикладное искусство. Лоскутное шитьё.**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции , колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений ДПИ.

**Современное производство и профессиональное образование и профессиональная карьера.**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.

**Технологии творческой и опытнической деятельности.**

**Исследовательская и созидательная деятельность.**

Определение и формулировка проблемы. Поиск информации. Разработка вариантов решения. Обоснованный выбор опыта, изделия.

**Гигиена девушки. Косметика.**

Правила ухода за кожей головы. Причёска школьницы. Виды причёсок. История причёсок разных времён.

**Практические работы.**

1.Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога. Определение качества молочных блюд. Определение свежести рыбы. Оттаивание и кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Разделка рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление рассыпчатой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

2.Распознование волокон растительного происхождения (лён, шерсть).

3.Выполнение зигзагообразной машинной строчки. Обработка срезов. Устранение неполадок в машине. Чистка смазка машины.

4. Эскизная работа моделей одежды на выбор учащихся.

5.Моделирование изделия на примере (юбка). Расчёт количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

6.Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Обработка деталей кроя. В.Т.О. изделия. Определение качества готового изделия.

7. Экскурсии в музей. Выполнение эскизов современных и старинных узоров и орнаментов.

8.Экскурсии на предприятие местного значения. Знакомство с профессиями.

9.Изготовления эскизов карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

10.Сбор коллекции образцов ДПИ нашего края.

11.Выполнение причёски школьницы. Просмотр видео монтажа причёски разных эпох и времён.

**Литература.**


- Попова Г.П. «Технология», поурочные планы по учебнику Симоненко В.Д., Крупской Ю.В., Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., под ред. Симоненко В.Д. Технология (вариант для девочек) Волгоград «Учитель», 2018.

- Голондарева Н.Б. Поурочные планы по учебнику «Технология» В.Д. Симоненко, 6 класс I-II часть

- Маркуцкая С.Э. УМК, Тесты по технологии 5-7 классы, М: «Экзамен» 2006.
- Маркуцкая С.Э. УМК, Технология в схемах, таблицах, рисунках, 5-9 классы, М: «Экзамен» 2008.
- Зименкова Ф.Н. «Технология», справочное пособие для общеобразовательных школ М: Педагогическое общество России,2002.
- Крупская Ю.В. Технология. Методические рекомендации. М.: Вентана-Граф, 2006г
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. М: Школьная пресса, 2005.
- Корчагина Г.А., старикова Е.В., дидактический материал. Обработка ткани и кулинарные работы. М:»Просвещение», 1996.
- Карачевцева Л.Д., Власенко О.П., Технология, дополнительные занимательные материалы. Волгоград «Учитель», 2009.
- Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф,2003
- Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф,2003
- Чернякова В. Н. Творческий проект, тетрадь, М.: Просвещение,2007

**Тематическое планирование «Технология».**

**6 класс (девочки)**

## Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса

**Выпускники научатся:**

- Иметь представление о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов и пестицидов;
- Иметь представление о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- Иметь представление о значении минеральных веществ и витаминов в питании человека;
- Знать о правилах санитарии и гигиены , безопасных приёмах работы при первичной обработке рыбы. ;
- Иметь представление о способах определения свежести рыбы, оттаивания и разделки;
- Иметь представление о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте, знать технологию приготовления творога в домашних условиях. Уметь готовить блюда из творога;
- Знать требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- Иметь представление о истории интерьера, требования к интерьеру гостиноой, уметь разрабатывать и оформлять интерьер, поддерживать чистоту и порядок;
- Знать правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине;
- Иметь представление о принципе изготовления пряжи и ткани, знать классификацию текстильных волокон. Знать свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения. Уметь определять ткацкие переплетения, дефекты на ткани;
- Знать виды регуляторов швейной машины, правила подготовки к работе. Уметь подбирать иглы и нити, регулировать натяжение, выполнять строчки;
- Иметь представление о видах декоративно-прикладногонародов нашей страны, материалы и приспособления применяемые в работе. Уметь выполнять изделия в лоскутной технике;

- Иметь представление об эксплуатационных, гигиенических и эстетических требованиях к легкой женской одежде, общих сведениях о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей. Уметь читать и строить чертёж юбки;
- Знать правила и технологию раскроя изделий на ткани с направленным рисунком, уметь проводить первую примерку;
- Иметь представление о композиции в одежде, видах отделки поясных швейных изделий, способах моделирования, правилах подготовки выкройки к раскрою. Уметь выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою ;
- Выполнять раскрой и обработку изделия по технологии;
- Иметь представление о гигиенических требованиях и правилах ухода за кожей;

**Выпускники получат возможность научиться**:

- Вести экологически здоровый образ жизни
- Использовать ПК для решения технологических, конструкторских, экономических задач как источник информации;
- Планировать и оформлять интерьер кухни;
- Проводить уборку помещения;
- Ухаживать за одеждой и обувью;
- Соблюдать гигиену;
- Выражать уважение и заботу к окружающим и членам семьи;
- Соблюдать правила этикета;
- Проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов

**Развёрнутый тематический план 6 класс 2023-2024**

| № п/п | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементы содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид контроля, измерители | Электронные (цифровые) образовательные | Дата проведения | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | план | факт |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Вводный урок 2 часа | | | | | | | | | |
| 1-2 | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок. | 2 | Комбинированный | Первичный инструктаж на рабочем месте. Содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта. | Знать: правила ТБ<br>Иметь представление о содержании курса технологии и правилах выполнения проекта. | опрос | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 01.09 | |
| Кулинария: физиология питания 2 часа | | | | | | | | | |
| 3-4 | Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. | 2 | комбинированный | Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их значение в жизнедеятельности человека, суточная норма. Расчёт количества и состава продуктов для сбалансированного питания. | Иметь представление о значении минеральных веществ для здоровья человека, суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов. | опрос | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 08.09 | |
| Кулинария: технология приготовления пищи 10 часов | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5-6 | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления. | 2 | комбинированный | Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность. Условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления. | Знать о значении и ценности для человека молока ипродуктов из него. Условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока. | опрос | resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru | 15.09 | |
| | | | | | | | | | |
| 7-8 | Приготовление блюд из молочных продуктов | 2 | Практическая работа | Приготовление салатов с применением творога или сыра. | Знать о свойствах молочных продуктов. Уметь применять эти знания на практике. | Контроль качества | resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru | 22.09 | |
| 9<br>10 | Рыба и морепродукты. Технология и санитарные нормы первичной и тепловой обработки. | 2 | комбинированный | Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные нормы обработки. | Знать о пищевой цео пищевой ценности рыбы и морепродуктов, признаки свежести рыбы, технологию и санитарные требования к обработке. | опрос | resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru | 29.10 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11<br>12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | комбинированный | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объёма при тепловой обработке. | Знать: технологию первичной и тепловой обработки. | Опрос, контроль качества. | resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru | 06.10 | |
| 13<br>14 | Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. | 2 | комбинированный | Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости продуктов. | Знать правила противопожарной безопасности. Способы хранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походных условиях. | Опрос | resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru | 13.10 | |
| Заготовка продуктов 2 часа | | | | | | | | | |
| 15<br>16 | Заготовка продуктов. Квашение. | 2 | Практическая работа | Процесс квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок. | Иметь представление о процессах происходящих при квашении и солении продуктов. Знать условия и сроки | контроль качества | resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru. | 20.10 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | хранения квашеных и солёных продуктов, правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой. | | | | |
| Технология ведения дома 4 часа | | | | | | | | | |
| 17<br>18 | Уход за одеждой и обувью.<br>Закладка на хранение меховых и шерстяных вещей. | 2 | комбинированный | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Правила хранения одежды из меха и шерсти. | Иметь представление о современных средствах ухода и защиты одежды и обуви. Уметь применять на практике | Опрос | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 27.10 | |
| 19<br>20 | Сухая и влажная уборка. Санитарные требования и современные средства. | 2 | комбинированный | Санитарные требования к уборке жилого помещения. Инструменты и приспособления для уборки. Современные моющие средства и правила Т.Б. при их использовании | Знать правила Т.Б. при использовании средств бытовой химии. Уметь применять на прктике. | Опрос. Контроль качества | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 10.11 | |
| Элементы материаловедения 4 часа | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 21<br>22 | Ткани из волокон животного происхождения | 2 | Комбинированный. Лабораторная работа. | Натуральные волокна животного происхождения и процесс изготовления тканей из них. Свойства волокон. | Иметь представление: о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них. | Опрос, проверка лабораторной работы. | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 17.11 | |
| 23<br>24 | Ткацкие переплетения. | 2 | Комбинированный. Лабораторная работа | Виды ткацких переплетений (саржевое, атласное). Свойства и ассортимент тканей. | Иметь представление об ассортименте тканей из волокон животного происхождения. Свойствах тканей. Уметь определять вид ткацкого переплетения, дефекты ткани. | Опрос, Проверка лабораторной работы. | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 24.11 | |
| Элементы машиноведения 4 часа | | | | | | | | | |
| 25<br>26 | Регуляторы бытовой универсальной | 2 | Комбинированный Практиче | Правила Т.Б. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов | Знать назначение, устройство и принцип | Опрос. Контроль | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru | 01.12 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | швейной машины. Подбор игл и нитей. | | ская работа | швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани. | действия регуляторов швейной машины. Уметь подбирать иглы, прокладывать фигурные строчки. | качества. | foxford.ru | | |
| 27<br>28 | Устранение неполадок в работе швейной машины. | 2 | Комбинированный.<br>Практическая работа | Неполадки в работе швейной машины вызываемые дефектами машинной иглы или её установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида ткани. | Знать причины вызывающие неполадки в работе швейной машины. Уметь регулировать натяжение нитей. заменять иглу. | Качества образца. | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 08.12 | |
| Конструирование и моделирование 8 часов | | | | | | | | | |
| 29<br>30 | Легкое женское платье. Параметры фигуры. | 2 | Комбинированный.<br>Практическая работа. | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к одежде. Ткани и виды отделок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. | Иметь представление о требованиях к одежде, ассортименте поясных швейных изделий. Уметь снимать мерки. | Опрос,<br>Контроль качества. | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 15.12 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 31<br>32 | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. | 2 | Комбинированный<br>Практическая работа | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки. | Иметь представление об условных графических изображениях деталей и изделий, о последовательности построения чертежа юбки. Уметь строить чертёж по описанию. | Контроль за действиями. Контроль чертежа | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 22.12 | |
| 33<br>34 | Форма, силуэт, стиль, моделирование по фасону. Конструкции конических и клиньевых юбок. | 2 | Комбинированный.<br>Практическая работа | Понятие о форме, стиле, силуэте. Способы моделирования основы прямой юбки. Способы построения чертежа клиньевых и конических юбок. Виды складок. | Иметь представление о форме, стиле, силуэте. Зависимости выбора фасона с учетом особенностей фигуры. Знать способы построения чертежа клиньевых конических юбок, способы | Контроль за действиями. | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 12.01 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | изменения конструкции чертежа юбки, расчет раствора складок. Уметь ими пользоваться. | | | | |
| 35<br>36 | Моделирование по выбранному фасону. Подготовка к раскрою. | 2 | Практическая работа | Моделирование чертежа выкройки юбки в натуральную величину. Расчет количества ткани для выбранной модели. Правила подготовки ткани к работе. | Уметь изменять основу по выбранному фасону. Рассчитывать количество ткани. Знать способы подготовки ткани к раскрою. | Контроль за действиями. | | 19.01 | |
| Технология изготовления поясного швейного изделия 14 часов | | | | | | | | | |
| 37<br>38 | Раскрой изделия. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. | 2 | Комбинированный. Практическая работа. | Правила Т.Б. Способы раскладки выкройки на ткани.<br>Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и в полоску. | Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки. Знать правила Т.Б. Уметь определять Н.О., | Контроль выполнения. | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 26.01 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | лицевую сторону ткани. | | | | |
| 39<br>40 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. | 2 | Практическая работа | Способы переноса контурных линий на ткань. Организация рабочего места для ручных работ. Понятия: шов, строчка, длина стежка. | Знать правила раскладки выкроек на ткани. Уметь применять на практике. | Контроль за действиями | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 02.02 | |
| 41<br>42 | Подготовка к 1 примерки. | 2 | Практическая работа | Скалывание и смётывание деталей кроя. Терминология и технологические требования к смёточным работам. | Уметь смётывать детали кроя. | Контроль качества | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 09.02 | |
| 43<br>44 | 1 примерка и устранение недостатков после проведения примерки. | 2 | Комбинированный<br>Практическая работа | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки их причины и способы устранения. | Знать и уметь применять на практике правила проведения примерки и способы устранения недостатков | Контроль за действиями | | 16.02 | |
| 45<br>46 | Обработка выточек. Складок, кокеток. Обработка боковых швов, | 2 | Практическая работа | Технология обработки выточек, складок, кокеток, боковых швов. Правила пооперационной В.Т.О. | Иметь представление о способах обработки. Знать правила Т.Б. при | Контроль качества | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 17.02 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | В.Т.О. | | | | выполнении В.Т,О. | | | | |
| 47<br>48 | Обработка застёжки. Обработка пояса. | 2 | Практическая работа | Технология обработки застёжки «молнии», обработки притачного пояса | Знать и уметь применять на практике технологию обработки застёжки , притачного пояса. | Контроль качества | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 01.03 | |
| 49<br>50 | Обработка низа изделия. Окончательная В.Т.О. | 2 | Комбинированный Практическая работа | Технология обработки низа изделия.<br>Отделка фурнитурой. Эстетика изделия. Правила окончательной В.Т.О. Критерии оценки качества изделия. | Знать критерии качества швейного изделия. Способы обработки низа изделия.Уметь применять. | Опрос, контроль выполнения. | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 02.03 | |
| Декоративно-прикладное творчество 10 часов | | | | | | | | | |
| 51<br>52 | Традиции лоскутного шитья. Геометрический орнамент и композиция. Разработка эскиза | 2 | Комбинированный | История создания изделий из лоскута. Понятие об орнаменте, симметрии и асимметрии композиции. Материалы и инструменты. Пэчворк и мода. | Иметь представление о технике лоскутного шитья Уметь составлять композицию подбирать материалы и | Опрос, контроль качества | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 15.03 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | инструменты. | | | | |
| 53<br>54<br>55<br>56<br>57<br>58 | Технология изготовления геометрического орнамента . | 6 | Практическая работа | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Правила раскроя. Технология соединения деталей. Соединение лоскутной основы с подкладкой. | Иметь представление о технологии печворка, Знать способы кроя и сборки. Уметь применять на практике. | Контроль качества выполнения. | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 22.03<br>05.04<br>12.04 | |
| 59<br>60 | Оформление работы. | 2 | Практическая работа | Способы В.Т.О. Способы оформления края. Критерии качества . | Иметь представление о способах оформления работ. Знать правила Т.Б. Уметь оценивать выполненную работу. | Просмотр работ | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 19.04 | |
| Творческие проектные работы 10 часов | | | | | | | | | |
| 61<br>62 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. | 2 | комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно- | Уметь выбирать посильную и необходимую работу, | Контроль выполнения | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 26.04 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. | | | подготовительный этап выполнения творческого проекта (выбор темы, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | аргументировано защищать свой выбор, делать эскизы, подбирать материалы. | | | | |
| 63<br>64 | Выбор оборудования инструментов и принадлежностей. Составление технологической последовательности выполнения проекта. | 2 | комбинированный | Организация рабочего места. Выбор оборудования инструментов и принадлежностей. Составление технологической последовательности выполнения проекта. Поиск сведений различных источниках. | Уметь пользоваться различными источниками информации. Подбирать всё необходимое для работы. | Контроль выполнения. | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 27.04 | |
| 65<br>66 | Технологический этап выполнения проекта. | 2 | комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление базовой модели. | Уметь выполнять работы по плану. | Контроль выполнения | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 17.05 | |
| 67<br>68 | Заключительный этап .защита проекта. | 4 | комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. | Уметь оценивать выполненную работу и защищать её. | Защита проекта. | resh.edu.ru<br>uchi.ru<br>infourok.ru<br>foxford.ru | 24.05 | |