

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 53»  
г. Брянска

СОГЛАСОВАНО:  
зам. директора по УВР  
Зенцова Л.А.  
« 31 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом МБОУ СОШ № 53  
от 31.08.2019 № 101в



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧИТЕЛЯ**

По технология (д)  
(название учебного предмета)

Для 6  
(класс)

Срок реализации 2019-2020  
(учебный год)

Год составления Рабочей программы 2019г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 6 класса МБОУ СОШ №53 составлена на основе следующих нормативных документов:

- 1)ФЗ «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012;
- 2) Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования,
- 3) Основной образовательной программы ООО МБОУ СОШ № 53 г. Брянска;
- 4) Учебного плана основного общего образования МБОУ СОШ №53 г. Брянска на 2019-2020 учебный год,
- 5) Годового календарного учебного графика МБОУ СОШ №53 г. Брянска на 2019-2020 учебный год;
- б) государственных программ по технологии:
  - Примерной программы основного общего образования по технологии,
  - авторской программы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица по технологии 2015года издания.

Рабочая программа по «Технологии » для 6 классов рассчитана на 70 часов в году, из расчета 2 часа в неделю в соответствии с Учебным планом ООО МБОУ СОШ №53 г. Брянска на 2019-2020 учебный год, годовым календарным учебным графиком МБОУ СОШ №53 г. Брянска на 2019-2020 учебный год,

в том числе для проведения

3 контрольных работы,

38 практических работы,

3 творческий проект.

В рабочую программу по «Технологии» внесены следующие изменения:

Процесс изучения курса «Технология» в 6 классе начинается с занятия, посвященного общим вопросам техники безопасности и правил внутреннего распорядка в кабинете Технологии, для этого выделен 1 час на Вводный урок из резервного времени.

Также 1 час добавлен на изучения раздела «Кулинария» из резервного времени.

### **Учебно-методический комплект по технологии:**

1. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / сост. Е. С. Савинов. – М. : Просвещение, 2011. – 342 с. – (Стандарты второго поколения).
2. Программы по учебным предметам. Технология. 5–9 классы. – М. : Просвещение, 2010. – 96с.  
Тищенко А.Т. Сеница Н.В. «Технология»: 5-8 класс – М: Вентана-Граф, 2015г- 144с.
3. Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 6 класс/Составитель О.Н.Логвинова – М.: Вако, 2015 – 48с.
4. Сеница, Н. В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с.
6. Методическое пособие для учителя. Технология ведения дома. Н.В.Сеница 6 класс. Москва Издательский центр «Вентана-Граф»2015г.

## **Планируемые предметные результаты.**

### **Ученик научится:**

1. Различать хлопчатобумажные и льняные ткани.
2. Снимать мерки с фигуры человека, необходимые для построения чертежа плечевого изделия.
3. Строить чертеж ночной сорочки.
4. Выбирать модель с учетом особенностей фигуры.
5. Выполнять художественное оформление швейного изделия.
6. Проводить примерку изделия.
7. Самостоятельно менять машинную иглу и выполнять простейшие машинные швы.
8. Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах.
9. Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.
10. Составлять меню ужина.
11. Выполнять механическую и тепловую обработку рыбы и мяса.
12. Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд.
13. Заготавливать на зиму продукты.
14. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.
15. Соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием.

### **Ученик получит возможность научиться:**

1. Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий.
2. Выбирать модель сорочки с учетом особенностей фигуры.
3. Выполнять вязание спицами и крючком.
4. Рационально организовывать рабочее место.
5. Находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию.
6. Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта.
7. Выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ.
8. Выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования.
9. Осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты.

10. Проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов.
11. Планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий.
12. Распределять работу при коллективной деятельности.

### Содержание учебного предмета.

№ п/п	Раздел	Краткое описание	Содержание
1	Введение 1 час <i>Интерьер жилого дома (1час)</i>	Правила техники безопасности. 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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. 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.
2	<i>Комнатные растения в интерьере(2часа)</i>	Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями.	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.
3	<i>Создание изделий из текстильных материалов, 22часа</i>	Классификация текстильных волокон. Способы их получения. Понятие о плечевой одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	<i>Теоретические сведения.</i> Классификация текстильных волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение свойств текстильных материалов. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование выкройки проектного изделия. Выполнение замены машинной иглы. Раскрой швейного

№ п/п	Раздел	Краткое описание	Содержание
		<p>Построение основы чертежа изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Моделирование плечевой одежды. Моделирование формы выреза горловины.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Устройство машинной иглы.</p> <p>Замена машинной иглы.</p> <p>Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>изделия. Изготовление образцов ручных и машинных строчек. Технология обработки плечевого изделия.</p>
4	<b><i>Художественные ремесла 8 часов</i></b>	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия вязания. Вязаные изделия в современной моде.</p> <p>Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц.</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> Краткие сведения из истории старинного рукоделия вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.</p> <p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.</p>

№ п/п	Раздел	Краткое описание	Содержание
			Выполнение плотного вязания по кругу.
5	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности 21 час</b>	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта
6	<b>Кулинария 15 часов</b>		<p><i>Теоретические сведения.</i> Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.</p> <p>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p>Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Тепловая обработка рыбы.</p> <p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы.</p> <p>Значение супов в рационе питания. Виды заправочных супов. Технология приготовления. Оформление готового супа и подача к столу.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p>

№ п/п	Раздел	Краткое описание	Содержание
			Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Определение свежести рыбы, приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из птицы. Приготовление заправочного супа. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.
	<b>Всего70</b>		

### Основные виды учебной деятельности учащихся.

<b>Регулятивные универсальные учебные действия</b>	<b>Коммуникативные универсальные учебные действия</b>	<b>Познавательные универсальные учебные действия</b>
Планирование своего действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. Целеполагание и построение жизненных планов. Самоорганизация учебной деятельности Саморегуляция	Умение интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми. Умение работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, принимать решения	Поиск и выделение информации. Умение вести проектную деятельность. Общеучебные и логические действия. Исследовательские и проектные действия. Самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию технических изделий

### Календарно- тематическое планирование (годовое)

Аттестационный период (количество часов)	Учебный материал	Кол-во практических работ	Количество контрольных работ
<b>I четверть 18 часов</b>	Вводное занятие. Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. 1,2,3,5. Производство текстильных материалов и их свойства &14. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом &15 Раскрой плечевой одежды & 17. Моделирование плечевой одежды & 16. Швейные ручные работы &19	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>II четверть 14 часов</b>	Работа на швейной машине &20. Виды машинных операции & 22. Технология обработки мелких деталей. & 23 Подготовка и проведение примерки изделия & 24. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов & 25. Технология обработки срезов подкройной обтачкой & 26. Технология обработки нижнего среза изделия & 28.	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>III четверть 20 часов</b>	Материалы и инструменты для вязания.& 29 Основные виды петель при вязании крючком . & 30 Вязание полотна &31 Вязание по кругу &32	<b>12</b>	<b>1</b>
<b>IV четверть 18 часов</b>	Технология первичной обработки рыбы & 6 Технология приготовления блюд из рыбы & 7 Технология приготовления блюд из мяса &9 Технология приготовления блюд из птицы &11 Технология приготовления первых блюд &12	<b>6</b>	<b>Защита проекта</b>

Год-70		38	4
--------	--	----	---

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### поурочное

№ урок а	Дата		Тема урока	Тип урока	Формы промежуточной аттестации
	План	Факт			
<i>Технологии домашнего хозяйства. (3 часа)</i>					
1-2	4.09		<b>Вводный урок. Инструктаж по Технике Безопасности.</b>	Урок изучения и первичного закрепления знаний.	
	5.09		<b>Интерьер жилого дома.</b>		
<i>Комнатные растения в интерьере(2 часа)</i>					
3-4	11.09		<b>Комнатные растения в интерьере</b>	Урок изучения и первичного закрепления знаний.	
	12.09		<b>Технология выращивания комнатных растений</b>		
<i>Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)</i>					
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (21 час)</b>					
5-6	18.09		<b>Текстильные материалы и их свойства</b>	Урок изучения и	Тестовый контроль

	19.09		<b>Изучение свойств текстильных материалов.</b>	первичного закрепления знаний.	
7-8	25.09 26.09		<b>Конструирование плечевой одежды</b>  <i>Практическая работа</i> <b>Конструирование плечевой одежды</b>	Урок изучения и первичного закрепления знаний.	
9-10	2.10 3.10		<i>Практическая работа</i> <b>Построение чертежа основы плечевого изделия 1:4</b>  <i>Практическая работа</i> <b>Построение чертежа основы плечевого изделия 1:4</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	Тестовый контроль
11-12	9.10 10.10		<i>Практическая работа</i> <b>Построение чертежа основы плечевого изделия 1:1</b>  <i>Практическая работа</i> <b>Построение чертежа основы плечевого изделия 1:1</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	

13-14	16.10		<i>Практическая работа</i> <b>Моделирование швейных изделий.</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	Контрольная практическая работа.
	17.10		<i>Практическая работа</i> <b>Моделирование швейных изделий.</b>		
15-16	23.10		<i>Практическая работа</i> <b>Раскрой швейного изделия</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	24.10		<i>Практическая работа</i> <b>Раскрой швейного изделия</b>		
17-18	30.10		<b>Швейные ручные работы</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	14.11		<i>Практическая работа</i> <b>Изготовление образцов ручных строчек</b>		
19-20	13.11		<b>Машиноведение. Машинная игла.</b>	Урок изучения и первичного закрепления знаний.  Урок проверки, оценки и контроля знаний.	Диагностическая контрольная работа по теме «Машиноведение».
	21.11		<i>Практическая работа</i> <b>Машинные швы</b>		

21-22	20.11		<i>Практическая работа</i> <b>Подготовка к первой примерке</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	28.11		<i>Практическая работа</i> <b>Примерка изделия</b>		
23-24	27.11		<i>Практическая работа</i> <b>Обработка боковых срезов изделия</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	5.12		<i>Практическая работа</i> <b>Обработка плечевых срезов изделия</b>		
25-26	04.12		<i>Практическая работа</i> <b>Обработка горловины швейного изделия</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	12.12		<i>Практическая работа</i> <b>Обработка горловины швейного изделия</b>		
27-28	11.12		<i>Практическая работа</i> <b>Обработка низа изделия</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	19.12		<i>Практическая работа</i> <b>Обработка низа изделия</b>		

29-30	18.12		<i>Практическая работа</i>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	26.12		<b>Обработка рукавов швом вподгибку</b>		
			<b>Технология изготовления швейных изделий.</b>		
31-32	25.12		<b>Отчет о выполненной работе.</b>	Урок проверки, оценки и контроля знаний.	Защита творческого проекта
	9.01		<b>Защита проекта «Плечевое изделие с цельнокройным рукавом»</b>		
<b>Художественные ремесла(8часов)</b>					
33-34	15.01		<b>Вязание спицами.</b>	Урок изучения и первичного закрепления знаний.	
	16.01		<b>Основные приемы вязания</b>		
35-36	22.01		<i>Практическая работа</i>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	23.01		<b>Вязание по схеме</b>		
			<i>Практическая работа</i>		
			<b>Вязание по схеме</b>		
37-38	29.01		<i>Практическая работа</i>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	30.01		<b>Вязание крючком</b>		

			<p><i>Практическая работа</i></p> <p><b>Основные виды петель</b></p>		
39-40	5.02		<p><i>Практическая работа</i></p> <p><b>Вязание по кругу</b></p>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	6.02		<p><i>Практическая работа</i></p> <p><b>Вязание по кругу</b></p>		
41-42	12.02		<p><b>Выполнение проекта</b></p> <p><b>«Мое изделие»</b></p>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	13.02		<p><i>Практическая работа</i></p> <p><b>Выполнение проекта</b></p> <p><b>«Мое изделие»</b></p>		
43-44	19.02		<p><b>Выполнение проекта</b></p> <p><b>«Мое изделие»</b></p>	Урок закрепления знаний и выработки умений	
	20.02		<p><i>Практическая работа</i></p> <p><b>Выполнение проекта</b></p> <p><b>«Мое изделие»</b></p>		
45-46	26.02		<p><i>Практическая работа</i></p>	Урок изучения и	

	27.02		<b>Подготовка к защите проекта</b>	первичного закрепления знаний.	
			<i>Практическая работа</i> <b>Подготовка к защите проекта</b>		
47-48	4.03		<b>Защита проекта «Мое изделие»</b>	Урок проверки, оценки и контроля знаний.	Защита творческого проекта
	5.03		<b>Защита проекта «Мое изделие»</b>		
<b>Кулинария (15 часов)</b>					
49-50	11.03		<b>Кулинария. Правила Техники Безопасности.</b>	Урок изучения и первичного закрепления знаний.	
	12.03		<b>Нерыбные продукты моря.</b>		
			<b>Рыба. Пищевая ценность</b>		
51-52	18.03		<i>Практическая работа</i> <b>«Приготовление блюд из рыбы»</b>	Урок комплексного использования знаний.	Тестовый контроль
	19.03		<i>Практическая работа</i> <b>«Приготовление блюд из рыбы»</b>		
53-54	1.04		<b>Мясо. Пищевая ценность.</b>	Урок изучения и первичного закрепления знаний.	
	2.04		<b>Технология первичной и тепловой обработки.</b>		

55-56	8.04		<b>Блюда из мяса</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	9.04		<i>Практическая работа</i> <b>Технология приготовления блюд из мяса</b>		
57-58	15.04		<b>Супы. Технология приготовления первых блюд</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	16.04		<i>Практическая работа</i> <b>Супы. Технология приготовления первых блюд</b>		
59-60	22.04		<b>Блюда из птицы</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	23.04		<b>Технология приготовления блюд из птицы.</b>		
61-62	29.04		<b>Правила этикета. Приготовление обеда.</b>	Урок изучения и первичного закрепления знаний.	
	30.04		<i>Практическая работа</i> <b>Сервировка стола к обеду.</b> <b>Приготовление обеда.</b>		

63-64	6.05		<b>Групповой проект</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	7.05		<b>«Меню воскресного обеда»</b>		
			<b>Групповой проект</b>		
			<b>«Меню воскресного обеда»</b>		
65-66	13.05		<i>Практическая работа</i>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
			<b>Приготовление воскресного обеда</b>		
	14.05		<i>Практическая работа</i>		
			<b>Приготовление воскресного обеда</b>		
67-68	20.05		<i>Практическая работа</i>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	Защита творческого проекта
			<b>Приготовление воскресного обеда</b>		
	21.05		<b>Защита проекта.</b>	Урок проверки, оценки и контроля знаний.	
			<b>«Воскресный обед для всей семьи».</b>		
69-70	27.05		<b>Приготовление блюд по выбору.</b>	Урок закрепления знаний и выработки умений.	
	28.05		<b>Приготовление блюд по выбору.</b>		

