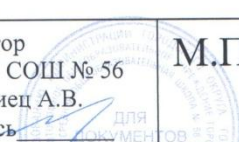


**Комитет по образованию администрации городского округа «Город Калининград»  
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда  
средняя общеобразовательная школа № 56**

|   |  |  |
|---|--|--|
| Рассмотрено на заседании<br>МО учителей <u>технологии и</u><br>технологического цикла<br>МАОУ СОШ № 56<br>Протокол № <u>1</u><br>от « <u>30</u> » <u>августа</u> 2019<br>Руководитель МО <u>Саг</u> | Утверждена на заседании МС<br>МАОУ СОШ № 56<br>Протокол № <u>1</u><br>от « <u>30</u> » <u>августа</u> 2019<br>Руководитель МС <u>В. Д. Симоненко</u> | Разрешена к применению<br>приказом директора<br>МАОУ СОШ № 56<br>Приказ № <u>08-94/6</u><br>от « <u>02</u> » <u>сентября</u> 2019                                      |
|   |  | Директор<br>МАОУ СОШ № 56<br>Коломиец А.В.<br>Подпись <u>А.В. Коломиец</u><br>М.П.  |

**Рабочая программа  
«Технология»  
базовый уровень, 6Е,3,И, классы  
/адаптированная на основе Примерной  
программы «Технология»;  
УМК под ред. В. Д. Симоненко/**

Составитель:  
Сафонова С.В., учитель технологии  
МАОУ СОШ № 56,  
высшая квалификационная категория

Калининград, 2019

## **Пояснительная записка**

### **1. Статус программы**

Данная рабочая программа по технологии составлена на основе Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Технологии ведения дома», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта

основного общего образования. Рабочая программа реализуется в учебнике Технология.

Технологии ведения дома. 6 класс: учебник для обучающихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2017г. На реализацию Рабочей программой предусматривается 70 часов, в том числе 30 часов на внутрипредметный модуль (ВОМ) «За страницами школьного учебника технологии».

### **2. Планируемые предметные результаты освоения курса**

Предметные результаты изучения курса Технология, , в том числе ВОМ, в 6 классе:

- знать правила техники безопасности, уметь использовать их на практике; знать о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойства тканей из них;
- уметь ухаживать за швейной машиной, менять иглу, знать машинные швы, делать закрепки и поворачивать шов;
- уметь пользоваться необходимой литературой, подбирать необходимую информацию для выполнения проектов , конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы;
- знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи, знать правила первичной обработки овощей, нарезки овощей;
- уметь оформлять интерьер, подбирать декоративные элементы, экономно использовать электричество; знать однолетние растения, уметь выращивать цветочную рассаду, сохранять семена;
- знать виды декоративно-прикладного искусства, свойства цвета, уметь выбирать материалы;
- знать правила подготовки к раскрою, уметь раскладывать детали на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани, знать способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя, способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани, правила сметывания деталей кроя, проведения примерки, дефекты и способы их устранения , правила обработки вытачек, плечевых и боковых срезов, ТБ ВТО, правила подкроя обтачки, технологию обработки выреза горловины обтачной, способы обработки застежек, пройм и швов, особенности ВТО различных тканей, приемы проведения контроля качества, конструирование базовой модели, моделирование, изготовление изделия;
- знать способы набора петель на спицах, уметь применять схемы узоров с условными обозначениями, вязать полотно лицевыми и изнаночными петлями и закрывать последний ряд, знать основные виды петель при вязании крючком , уметь вязать полотно и по кругу;
- знать пищевую ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии, признаки свежести рыбы, технологию и санитарные условия первичной и тепловой обработки

рыбы и других продуктов моря;

- значение мясных блюд, способы определения качества мяса, условия и этапы обработки;
- знать технологию приготовления первых блюд их классификацию, уметь сортировать стол к обеду, этикет.

### **3. Содержание учебного курса Технология 6 класс**

(70 ч, 2 ч в неделю, в том числе ВОМ-30 ч)

#### **Введение (2ч)**

Первичный инструктаж на рабочем месте. Содержание курса технологии за 6 класс.

#### **Создание изделий из текстильных материалов (22 ч )**

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Нетканые материалы из химических волокон. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Определение размеров фигуры человека. Моделирование плечевой одежды. Технология дублирования деталей. Ручные работы. Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине. Виды машинных операций. Технология обработки мелких деталей.

Подготовка и проведение примерки изделия. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Творческий проект «Наряд для семейного обеда».

#### **ВОМ. Костюмы из прошлого (4ч)**

История развития костюмов. Разработка эскизов моделей одежды «Прабабушкин сундук» Мода 50-80 годов прошлого столетия и ее связь с настоящим временем. Поиск сведений в литературе. Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона.

#### **Кулинария(11ч)**

Технология первичной обработки рыбы. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы и рыбных продуктов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Технология разделки. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология варки рыбы и жарки рыбы на сковороде. Технология жарки рыбы в кляре. Технология тушения и запекания рыбы, приготовление изделий из котлетной массы. Подача готовых блюд. Технология первичной обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из мяса и птицы. Технология приготовления первых блюд. Субпродукты. Классификация супов. Рецепты заправочных супов. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Сервировка стола к обеду. Подача блюд. Правила поведения за столом. **ВОМ.** Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»

#### **ВОМ. Русская обрядовая кухня (4ч)**

Блюда из пшеницы. Рождественский сочельник, постный стол, сочиво. Масленичная неделя, праздничные забавы. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки

крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

### **Уход за домом (3ч)**

Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей. Оформление окон и дверей, виды освещения, безопасности при использовании осветительных приборов, способы экономии электричества.

### **Интерьер жилого дома( 3ч)**

Планировка жилого дома. Комната девочки-подростка. Интерьер жилого дома. Подбор материалов и цветового решения. Декоративное оформление интерьера. Комнатные растения в интерьере квартиры. Фитодизайн. Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»

### **ВОМ. Художественные ремёсла (18 ч)**

Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков, спиц, организация рабочего времени. Основные виды петель при вязании крючком полотна и по кругу. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

### **ВОМ. Батик (4ч)**

Техника свободной росписи. Подрамники для батика. Натягивание шелка на подрамник. Выбор шелка для контурной росписи. Виды резервов и способы их нанесения. Роспись по контуру.

### **Формы организации учебных занятий, основные виды учебной деятельности:**

Беседа, творческий проект, лабораторная работа, практическая работа, ролевые и деловые игры, видео экскурсия, лекция; групповые, индивидуальные и коллективные виды учебной деятельности.

### **Календарно-тематическое планирование курса «Технология. Технологии ведения дома»**

**6 класс, базовый уровень. 2019-2020 учебный год.**

**УМК Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, 70 час. 2 часа в неделю, в том числе ВОМ-30 часов.**

**Учитель: Сафонова С.В.**

| <b>№ п/п</b>  | <b>Тема/Тема урока</b>   | <b>часов</b> |
|---|--|--------------|
| <b>Введение 2ч</b>                                    |  |              |
| 1/1   | Инструктаж по т/б на рабочем месте.  | 1            |
| 2/2   | Содержание курса технологии за 6 класс.  | 1            |
| <b>Создание изделий из текстильных материалов 22ч</b> |  |              |
| 3/1   | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.<br>Видеоэкскурсия на ткацкую фабрику. | 1            |
| 4/2   | <b>Лабораторная работа №1</b> «Изучение свойств текстильных материалов из                        | 1            |

|                                   |  |   |
|-----------------------------------|--|---|
|                                   | химических волокон»  |   |
| 5/3                               | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.   | 1 |
| 6/4                               | Определение размеров фигуры человека.<br>Практическая работа №1 «Снятие мерок и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:1 | 1 |
| 7/5                               | Моделирование плечевой одежды.   | 1 |
| 8/6                               | Практическая работа №2 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».   | 1 |
| 9/7                               | Раскрой плечевой одежды. ТБ.   | 1 |
| 10/8                              | Практическая работа №3 «Раскрой швейного изделия»  | 1 |
| 11/9                              | Технология дублирования деталей. Ручные работы.  | 1 |
| 12/10                             | Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине. ТБ при работе на швейной машине.<br>Практическая работа №4 «Устранение дефектов машинной строчки».      | 1 |
| 13/11                             | Виды машинных операций. Технология обработки мелких деталей.   | 1 |
| 14/12                             | Подготовка и проведение примерки изделия.<br>Практическая работа №5 «Примерка изделия».  | 1 |
| 15/13                             | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.  | 1 |
| 16/14                             | Практическая работа №6 «Обработка плечевых швов, нижних срезов рукавов»  | 1 |
| 17/15                             | Технология обработки срезов подкройной обтачкой.   | 1 |
| 18/16                             | Практическая работа №7 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия»   | 1 |
| 19/17                             | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.   | 1 |
| 20/18                             | Технология обработки нижнего среза изделия   | 1 |
| 21 /19                            | Практическая работа №8 «Обработка нижнего среза изделия»   | 1 |
| 22/20                             | Окончательная отделка изделия.   | 1 |
| 23/21                             | Творческий проект «Наряд для семейного обеда»  | 1 |
| 24/22                             | Защита творческого проекта «Наряд для семейного обеда».  | 1 |
| <b>ВОМ Костюмы из прошлого 4ч</b> |  |   |
| 25/1                              | ВОМ(1) История развития костюмов.  | 1 |
| 26/2                              | ВОМ(2) Разработка эскизов моделей одежды «Прабабушкин сундук»  | 1 |
| 27/3                              | ВОМ(3) Мода 50-80 годов прошлого столетия и ее связь с настоящим временем. Поиск сведений в литературе.  | 1 |
| 28/4                              | ВОМ(4) Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона.  | 1 |
| <b>Кулинария 10 ч</b>             |  |   |
| 29/1                              | Технология первичной обработки рыбы. <b>Лабораторная работа №2</b><br>«Определение свежести рыбы».   | 1 |
| 30/2                              | Технология приготовления блюд из рыбы. Нерыбные продукты моря и  | 1 |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | технология приготовления блюд из них.   |   |
| 31/3                                    | Практическая работа №9 «Приготовление блюд из морепродуктов»  | 1 |
| 32/4                                    | Сервировка стола к обеду. Этикет.   | 1 |
| 33/5                                    | Технология первичной обработки мяса и птицы. <b>Лабораторная работа №3</b><br>«Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»   | 1 |
| 34/6                                    | Технология приготовления блюд из мяса и птицы.  | 1 |
| 35/7                                    | Практическая работа №10 «Приготовление блюда из мяса или птицы».  | 1 |
| 36/8                                    | <b>Лабораторная работа №4</b> «Определение качества мясных блюд»  | 1 |
| 37/9                                    | Технология приготовления первых блюд.<br>Практическая работа №11 «Приготовление заправочного супа».                                       | 1 |
| 38/10                                   | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»   | 1 |
| <b>ВОМ Русская обрядовая кухня 4ч</b>   |   |   |
| 39/1                                    | ВОМ(5) Блюда из пшеницы. Рождественский сочельник, постный стол, сочиво.  | 1 |
| 40/2                                    | ВОМ(6) Рождественский сочельник, постный стол, сочиво.  | 1 |
| 41/3                                    | ВОМ(7) Виды круп, бобовых и макаронных изделий.   | 1 |
| 42/4                                    | ВОМ(8) Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. | 1 |
| <b>Уход за домом 3ч</b>                 |   |   |
| 43/1                                    | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей.                               | 1 |
| 44/2                                    | Оформление окон и дверей.   | 1 |
| 45/3                                    | Виды освещения, безопасности при использовании осветительных приборов, способы экономии электричества.                                    | 1 |
| <b>Интерьер жилого дома 3ч.</b>         |   |   |
| 46/1                                    | Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома.   | 1 |
| 47/2                                    | Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений.                     | 1 |
| 48/3                                    | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»  | 1 |
|   |   |   |
| <b>ВОМ. Художественные ремёсла 18ч.</b> |   |   |
| 49/1                                    | ВОМ(9) Материалы и инструменты для вязания  | 1 |
| 50/2                                    | ВОМ(10) Основные виды петель при вязании крючком.   | 1 |
| 51/3                                    | ВОМ(11) Вязание полотна.  | 1 |
| 52/4                                    | ВОМ(12) Практическая работа №12 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»                                       | 1 |
| 53/5                                    | ВОМ(13) Вязание по кругу.   | 1 |
| 54/6                                    | ВОМ(14) Практическая работа №13 «Выполнение плотного вязания по кругу»  | 1 |
| 55/7                                    | ВОМ(15) Практическая работа №14 «Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель»   | 1 |

|                       |   |   |
|-----------------------|---|---|
| 56/8                  | ВОМ(16) Практическая работа №15 «Набор петель на спицы. Кромочные и лицевые петли.» | 1 |
| 57/9                  | ВОМ(17) Практическая работа №16 «Вязание полотна лицевыми петлями»                  | 1 |
| 58/10                 | ВОМ(18) Практическая работа №17 «Изнаночные петли»                                  | 1 |
| 59/11                 | ВОМ(19) Практическая работа №18 «Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями»    | 1 |
| 60/12                 | ВОМ(20) Практическая работа №19 «Закрытие петель последнего ряда»                   | 1 |
| 61/13                 | ВОМ(21) Практическая работа №20 «Выполнение образца резинки»                        | 1 |
| 62/14                 | ВОМ(22) Практическая работа №21 «Создание узора из лицевых и изнаночных петель»     | 1 |
| 63/15                 | ВОМ(23) Вязание цветных узоров.   | 1 |
| 64/16                 | ВОМ(24) Создание с помощью компьютера схем для вязания.                             | 1 |
| 65/17                 | ВОМ(25) Практическая работа №22 «Разработка схемы жаккардового узора»               | 1 |
| 66/18                 | ВОМ(26) Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».                   | 1 |
| <b>ВОМ. Батик 4ч.</b> |   |   |
| 67/1                  | ВОМ(27) Батик.  | 1 |
| 68/2                  | ВОМ(28) Практическая работа №23 «Свободная роспись»                                 | 1 |
| 69/3                  | ВОМ(29) Резервирующие составы.  | 1 |
| 70/4                  | ВОМ(30) Практическая работа №24 «Роспись по ограниченному контуру»                  | 1 |
| <b>Итого</b>          | <b>Лабораторных работ – 4<br/>Творческие проекты- 3<br/>Практических работ-24</b>   |   |