

<b>«Рассмотрено»</b> Руководитель кафедры	<b>«Согласовано»</b> Заместитель директора школы по НМР _____	<b>«Утверждаю»</b> Директор МОУ –гимназия №1
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2020 г.	« ____ » _____ 2020 г.	Приказ № _____ от « ____ » _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПО ТЕХНОЛОГИИ**  
**6 КЛАСС**  
**НА 2020/2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Составила:  
учитель технологии  
Линейцева Л.Г.

Забайкальский край  
Г. Петровск – Забайкальский

### **Пояснительная записка.**

Рабочая программа составлена на основе требований Федерального государственного стандарта основного общего образования с учётом федеральных и примерных программ по учебным предметам (Технология.5-8 классы. М.: Вентана- Граф 2015г.).

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко входящего в образовательную систему «Алгоритм успеха».

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 68 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

### **Планируемые результаты изучения курса «Технология» в 6 классе.**

#### **Предметные:**

##### В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- Владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований.

##### В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда;
- Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда;
- Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- Овладение методами проектной деятельности, решение творческих задач, моделирования, конструирования.

#### **Метапредметные:**

- Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;

- Соблюдение норм и правил культуры труда;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности.

#### **Личностные:**

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
- Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Самооценка умственных и физических способностей;
- Осознание необходимости общественного полезного труда;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

### **Содержание учебного предмета Технология 6 класс.**

#### **Раздел «Кулинария» (20 ч)**

Практика - ориентированная деятельность нереализованная в 5 классе, в связи с дистанционным обучением, таким образом она будет изучаться в 6 классе.

#### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

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.

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.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

## **Тема 2. Технология приготовления бутербродов, горячих напитков.**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

## **Тема 3. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 4. Тепловая обработка овощей. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 5. Блюда из яиц.**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.

Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Тема 7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

## **Тема 8. Технология первичной и тепловой обработки мяса. Приготовление блюд из мяса и птицы.**

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы.

## **Тема 9. Заправочные супы.**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

## **Тема 10. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

### **Тема 1. Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема 2. Конструирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

### **Тема 3. Моделирование и раскрой плечевого изделия.**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Раскрой швейного изделия.

#### **Тема 4. Работа на швейной машине. Машинные работы.**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

#### **Тема 5. Технология изготовления плечевого изделия.**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

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

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание.

Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

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



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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.  
Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.  
Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.  
Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

### **Тема 1. Вязание крючком.**

*Теоретические сведения.* 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.

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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 2. Вязание спицами.**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)**

### **Тема 1. Интерьер жилого дома.**

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

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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

«Декоративное оформление интерьера».

### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере.**

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (15 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность .**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

### Тематическое планирование 6 класс.

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Примечание
	<b>Раздел «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>20 часов</b>	
1	Вводный урок. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание	2 часа	Осталось с прошлого года.
2	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков.	2 часа	Осталось с прошлого года.
3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	2 часа	Осталось с прошлого года.
4	Тепловая обработка овощей. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	2 часа	Осталось с прошлого года.
5	Блюда из яиц	2 часа	Осталось с прошлого года.
6	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1 час	Осталось с прошлого года.
7	Творческий проект « Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1 час	Осталось с прошлого года.
8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2 часа	
9	Технология первичной и тепловой обработки мяса. Приготовление блюд из мяса. Блюда из птицы.	2 часа	Работа с учебником через СГ.
10	Заправочные супы.	2 часа	Работа с учебником через СГ.
11	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	1 час	Работа с учебником через СГ.
12	Творческий проект « Приготовление воскресного семейного обеда»	1 час	Работа с учебником через СГ.
	<b>Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов». «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>29 часов</b>	
1	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.	2 часа	Работа с учебником через СГ.
2	Конструирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	4 часа	Работа с учебником через СГ., просмотр презентации

			через майл облако
3	Моделирование и раскрой плечевого изделия.	5 часа	Работа с учебником через СГ.
4	Работа на швейной машине. Машинные работы.	5 часов	Работа с учебником через СГ.
5	Технология изготовления плечевого изделия.	6 часов	Работа с учебником через СГ., видеоурок через ютуб.
6	Творческий проект «Наряд для семейного обеда».	7 часов	Просмотр презентации через майл облако.
	<b>Раздел «Художественные ремёсла». «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>13 часов</b>	
1	Вязание крючком.	4 часа	Работа с учебником через СГ., видеоурок через ютуб
2	Вязание спицами .	4 часа	Работа с учебником через СГ., видеоурок через ютуб
3	Творческий проект «Вяжем аксессуар крючком или спицами.	5 часов	
	<b>Раздел: «Технологии домашнего хозяйства»</b>	<b>4 часа</b>	
1	Интерьер жилого дома.	1 час	Работа с учебником через СГ.,
2	Комнатные растения в интерьере	2 часа	Работа с учебником через СГ.,
3	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	1 час	Работа с учебником через СГ.,
	Всего	66 часов	