

Рабочая программа по технологии для 6 класса разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования, авторской программы Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.; Линия УМК Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: для учащихся общеобразовательных организаций. 2012. Учебник: Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – 2-е изд., испр. – М.: Вентана-Граф, 2016

Тематическое планирование уроков по технологии для 6 класса

№ ур.	Тема	Кол. час. Дата факт.	Содержание учебного предмета	Практическая работа	Планируемые предметные результаты
	Создание изделий из текстильных материалов	32			
	Основы материаловедения	4			
1.	Производство текстильных материалов из химических волокон Свойства химических волокон.	2 6.09	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Профессия оператор в производстве химических волокон.	Подбор ткани к данной модели изделия	Ознакомить с получением химических волокон. Научить определять волокнистый состав ткани.
2.	Нетканые материалы из химических волокон. Применение нетканых материалов	2 13.09	Виды нетканых материалов из химических волокон.	Определение состава тканей по их свойствам	Ознакомить с неткаными материалами.
	Конструирование и моделирование плечевого изделия	6			
3	Конструирование плечевой одежды с цельнокроёным рукавом.	2 20.09	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	Снятие мерок	Понятие об одежде с цельнокроёным и втачным рукавом. Ознакомить с видами плечевой одежды. Научить снимать мерки необходимые для построения плечевого изделия.
4	Построение основы чертежа плечевого изделия.	2 27.09	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Профессия технолог – конструктор.	Построение основы чертежа плечевого изделия	Научить правильно производить расчёты для построения чертежа изделия.
5	Моделирование плечевой одежды. Моделирование формы выреза горловины.	2 4.10	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек до-	моделирование плечевого изделия по своему эскизу	Ознакомить с методами моделирования плечевого изделия.

			полнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.		
	Швейные ручные работы	2			
6	Ручные работы. Копировальные строчки.	2 11.10	Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.	Выполнение копировальных строчек	Научить выполнять копировальные строчки.
	Элементы машинноведения	6			
7	Машинная игла. Уход за швейной машиной.	2 18.10	Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание.	Устранение дефектов машинной строчки	Научить устранять дефекты машинных строчек и правилам ухода за швейной машиной.
8	Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петли.	2 25.10	Приспособления к швейным машинам. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.	Обмётывание петли	Научить приёмам обмётывания петли на швейной машине.
	За II четверть	16ч			
9	Виды машинных операций. Изготовление образцов машинных швов.	2	Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант), краевые (окантовочный с закрытым срезом). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.	Изготовление образцов окантовочных и обтачных машинных швов	Научить правильно, организовывать рабочее место для выполнения машинных швов.
	Влажно - тепловые работы	2			

10	Технология дублирования деталей. Технология соединения деталей с клеевой прокладкой.	2	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.	Дублирование детали клеевой прокладкой	Научить приутюживать клеевую прокладку на деталь.
	Технология изготовления плечевого изделия	12			
11	Подготовка ткани. Раскрой плечевого изделия.	2	Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.	Выкраивание деталей плечевого изделия	Познакомить с декатировкой ткани.
12	Сметывание деталей кроя изделия. Проведение примерки изделия.	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	Сметывание деталей кроя плечевого изделия	Научить последовательно и аккуратно, выполнять практическую работу.
13	Технология обработки среднего и плечевых швов. Технология обработки нижних срезов рукавов.	2	Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.	Обработка срезов изделия на швейной машине	Научить последовательно и аккуратно, выполнять практическую работу.
14	Технология обработки срезов горловины. Технология обработки застёжки подбором.	2	Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбором.	Обработка горловины и застёжки изделия	Научить последовательности обработки горловины обтачкой.
15	Технология обработки боковых срезов. Технология соединения лифа с юбкой.	2	Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой.	Обработка боковых срезов изделия	Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.
16	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2	Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.	Обработка нижнего среза изделия, пришивание пуговиц	Научить пришивать пуговицы и правильно производить влажно-тепловую обработку готового изделия
	Технология творческой и опытной деятельности	4			
17	Творческий проект. Обработка проектно-	2	Цель и задачи проектной деятельности в б классе.	Оценка готового изделия. Само-	Научить анализировать ошибки и давать оценку

	го материала.			оценка.	готовому изделию
18	Итоговое занятие. Защита проекта.	2	Составные части творческого проекта шестиклассников.	Защита проекта	Испытание проектного изделия, доклад для защиты проекта.
	Художественные ремесла	12			
19	Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.	2	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.	Подбор крючка и ниток для вязания	Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Ознакомиться с инструментами для вязания и видами пряжи, с правилами организации рабочего места.
20	Вязание крючком. Условные обозначения.	2	Расчёт количества петель для 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 образцов крючком	Основные виды петель при вязании крючком, применяемые при вязании крючком. Условные обозначения.
21	Вязание крючком. Вязание полотна и по кругу.	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия.	Вязание образцов крючком	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами. Вязание по кругу, способы вязания по кругу.
22	Вязание спицами. Набор петель на спицы.	2	Набор петель на спицы. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.	Набор петель на спицы	Научит набирать петли на спицы. Лицевые и изнаночные петли.
23	Вязание на спицах. Условные обозначения.	2	Применение схем узоров с условными обозначениями. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	вязание образцов на спицах	Ознакомить с условными обозначениями при вязании на спицах. Вязание спицами узоров.
24	Вязание цветных узоров. Жаккардовая вязка.	2	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.	Вязание цветного узора из ниток двух цветов	Вязание цветного узора.
	Технология домашнего хозяйства	4			
25	Интерьер жилого дома. Планировка жилого дома.	2	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	Декоративное оформление интерьера	Понятие о жилом помещении. Ознакомить с зонами пространства жилого дома, с правилами композиции при создании интерьера.

			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.		
26	Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений	2	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.	Комнатные растения в интерьере жилой комнаты - Эскиз	Ознакомить с ролью комнатных растений в интерьере и с разновидностями комнатных растений.
	Кулинария	14			
27	Блюда из рыбы. Технология первичной обработки рыбы.	2	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.	Приготовление блюда из рыбы	Ознакомить с питательными свойствами рыбы, с маркировкой консервов, с санитарными требованиями

			Виды рыбы и 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. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.		ями обработки рыбы. Определение свежести рыбы.
28	Морепродукты. Технология приготовления блюд из них.	2	Виды нерыбных продуктов моря и продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.	Приготовление блюда из морепродуктов	Ознакомить с видами морепродуктов, способами их приготовления.
29	Виды мяса и мясных продуктов. Технология первичной обработки мяса.	2	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.	Приготовление блюда из рубленого мяса	Ознакомить со значением мясных блюд в питании, с видами мяса и субпродуктами. Определение доброкачественности мяса
30	Технология приготовления блюд из мяса. Тепловая обработка мяса.	2	Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.	Приготовление блюда из мяса с гарниром	Ознакомить с приготовлением мясных блюд; с видами гарниров, подаваемых к мясу.
31	Первичная обработка птицы. Технология приготовления блюд из птицы.	2	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	Приготовление блюда из птицы	Ознакомить с видами домашней и сельскохозяйственной птицей, с первичной обработкой птицы.

			приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.		
32	Технология приготовления первых блюд. Заправочные супы.	2	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.	Приготовление супа	Ознакомить с видами супов, правилами их приготовления.
33	Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом	2	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Сервировка обеденного стола	Ознакомить с правилами сервировки стола к обеду, с видами приборов и посудой к обеду.
	Технология творческой и опытной деятельности	2			
34	Защита проекта. Итогово занятие.	2		Защита проекта	Доклад для защиты проекта
	Итого:	68			

Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.