

муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №30  
городского округа г. Рыбинск Ярославской области

<p><b>Согласовано</b> Протокол МО № ____ от «__» _____ 20__ г. Руководитель МО _____/_____</p>	<p><b>Утверждаю</b> Директор школы _____ А. А. Новикова Приказ по школе № 01-10/552 от «01.09» _____ 2021г.</p>
--	---

**Рабочая программа по учебному предмету (курсу)**

Технология

(наименование курса)

6

класс

на 2021-2022 учебный год

ФИО разработчика  
Румянцева О.Л.  
должность учитель  
1 категории

**Рыбинск  
2021год**

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета технология**

*В рабочей программе учтено содержание рабочей программы воспитания ООП СОШ №30 (Приказ №01-10/450 от 31.05.2021)*

#### **Ученик, окончивший 6 класс, научится:**

##### **Кулинария**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

##### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий

##### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

#### **Ученик, окончивший 6 класс, получит возможность научиться:**

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
  - использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
  - выполнять художественную отделку швейных изделий;
  - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
  - осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда

### **Ученик научится:**

- называть и характеризовать актуальные технологии производства и обработки материалов, машиностроения,
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

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

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса.*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса.*

### **По завершении учебного года обучающийся 6 класса:**

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;

- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

### **Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

## **Метапредметные результаты**

### ***познавательные УУД:***

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- моделирование технических объектов и технологических процессов
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
  - общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование)
  - исследовательские и проектные действия
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

### ***коммуникативные УУД:***

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

### ***регулятивные УУД:***

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

## **Предметные результаты**

- Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания проектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

### Содержание учебного предмета технология

Название темы	Основное содержание
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	
Вводный урок. Планировка и интерьера жилого дома	<p>Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.</p>

<p>Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»</p>	<p>Изготовление макета оформления окон.</p> <p>Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Перевалка (пересадка) комнатных растений.</p> <p>Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.</p>
<p>Творческий проект «Растения в интерьере комнаты». Работа над проектом</p> <p>Защита проекта «Растения в интерьере комнаты». Выполнение защиты проекта</p>	<p>Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта.</p>
<p><b>Кулинария</b></p>	
<p>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. Запуск проекта</p>	<p>Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.</p> <p>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.</p>
<p>Приготовление блюда из рыбы. Технология приготовления жареных, варёных блюд из рыбы</p>	<p>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.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов</p>
<p>Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы</p>

<p>тепловой кулинарной обработки мяса</p>	<p>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.</p> <p>Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.</p> <p>Приготовление блюда из мяса.</p>
<p>Блюда из птицы.</p>	<p>Современные промышленные технологии получения продуктов питания.</p> <p>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.</p> <p>Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление блюда из птицы.</p>
<p>Супы. Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду</p>	<p>Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.</p> <p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.</p> <p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление заправочного супа.</p> <p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.</p> <p>Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.</p>
<p>Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» Выполнение творческого проекта.</p>	<p>Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта.</p>
<p><b>Создание изделий из текстильных материалов</b></p>	
<p>Текстильные материалы из химических волокон и их свойства, изучение их свойств. Запуск проекта «Наряд для</p>	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.</p>



семейного обеда»	<p>Профессия оператор в производстве химических волокон.  <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.</p>
Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия	<p>Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей.</p>
Построение основы чертежа платья с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.	<p>Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. <i>Робототехника и среда конструирования.</i> 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.</p>
Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.  Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие)</p>
Моделирование проектного изделия.	<p>Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.  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.  <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Моделирование выкройки проектного изделия.  Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>
Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Инструктаж по ТБ работы с тканями.	<p>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 с иглами и булавками.  Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.  <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Раскрой швейного изделия.</p>

	<p>Дублирование деталей клеевой прокладкой.</p>
<p>Швейные ручные работы Выполнение ручных стежков, строчек и швов.</p>	<p>Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.</p> <p>Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное точное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изготовление образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Обработка мелких деталей проектного изделия.</p>
<p>Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла.</p>	<p>Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Виды движения. Кинематические схемы</p> <p>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.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Устранение дефектов машинной строчки.</p> <p>Применение приспособлений к швейной машине.</p> <p>Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.</p>
<p>Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия.</p>	<p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.</p>
<p>Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.</p>	<p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.</p>
<p>Обработка горловины проектного изделия.</p>	<p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p>
<p>Технология обработки боковых срезов швейного изделия.</p>	<p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.</p>
<p>Обработка нижнего среза швейного изделия.</p>	<p>Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой.</p>
<p>Окончательная отделка изделия. Правила влажно-</p>	<p>Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк-</p>

тепловой обработки изделия. Этапы проекта. Заполнение паспорта	тор. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.
Защита проекта «Наряд для семейного обеда» Защита проекта	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио. Презентация и защита творческого проекта.
<b>Художественные ремёсла</b>	
Вязание крючком и спицами. Запуск проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.
Основные виды петель при вязании крючком, схемы вязания крючком	
Вязание по кругу.	
Вязание спицами, основные приёмы вязания. Пр. р. Вязание полотна	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. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.
Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Творческий проект по разделу «Художественные
Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	
Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	
Подготовка проекта к	

защите.	ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.
Защита проекта. «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	
Итоговый урок	

### Тематическое планирование

#### Рабочая программа учитывает содержание рабочей программы воспитания ООП СОШ №30

№	Темы	Кол-во часов	Интернет-ресурсы
<b>Технологии домашнего хозяйства 8ч.</b>			
1	Вводный урока. Планировка и интерьера жилого дома	2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Drt7CFNa4Bo">https://www.youtube.com/watch?v=Drt7CFNa4Bo</a>
2	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»	2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=1c-iUBEIgX0">https://www.youtube.com/watch?v=1c-iUBEIgX0</a>
3	Творческий проект « Растения в интерьере комнаты». Работа над проектом	2	
4	Защита проекта « Растения в интерьере комнаты». Выполнение защиты проекта	2	
<b>Кулинария 12ч.</b>			
5	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. Запуск проекта	2	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3155/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3155/start/</a>
6	Приготовление блюда из рыбы. Технология приготовления жареных, варёных блюд из рыбы	2	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2713/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2713/start/</a>
7	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса	2	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start/</a>
8	Блюда из птицы.	2	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2720/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2720/start/</a>
9	Супы. Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду	2	
10	Творческий проект « Приготовление воскресного обеда» Выполнение творческого проекта.	2	
<b>Создание изделий из текстильных материалов 30 ч.</b>			
11	Текстильные материалы из химических	2	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3276/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3276/start/</a>

	волокон и их свойства, изучение их свойств. Запуск проекта «Наряд для семейного обеда»		<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2717/train/#171011">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2717/train/#171011</a>
12	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия	2	<a href="https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/presentation/1311.html">https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/presentation/1311.html</a>
13	Построение основы чертежа платья с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.	2	
14	Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину	2	
15	Моделирование проектного изделия.	2	<a href="https://ru.calameo.com/read/0043140830025fda1ad84">https://ru.calameo.com/read/0043140830025fda1ad84</a>
16	Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Инструктаж по ТБ работы с тканями.	2	
17	Швейные ручные работы. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	2	
18	Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла.	2	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-devochki-fgos-mashinovedenie-prisposobleniya-k-shveynoy-mashine-mashinnaya-igla-klass-1702826.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-devochki-fgos-mashinovedenie-prisposobleniya-k-shveynoy-mashine-mashinnaya-igla-klass-1702826.html</a>
19	Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия.	2	
20	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	2	
21	Обработка горловины проектного изделия.	2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=peVIKI5gVVg">https://www.youtube.com/watch?v=peVIKI5gVVg</a>
22	Технология обработки боковых срезов швейного изделия.	2	
23	Обработка нижнего среза швейного изделия.	2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=8pmZChQmre8">https://www.youtube.com/watch?v=8pmZChQmre8</a>
24	Окончательная отделка изделия. Правила влажно-тепловой обработки изделия.	2	
25	Этапы проекта. Заполнение паспорта	2	
<b>Художественные ремёсла 18ч.</b>			
26	Вязание крючком и спицами. Запуск проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=FgQt64cd2II">https://www.youtube.com/watch?v=FgQt64cd2II</a>
27	Основные виды петель при вязании крючком, схемы вязания крючком	2	
28	Вязание по кругу.	2	
29	Вязание спицами, основные приёмы вязания.	2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=ARKIc6nOHJw">https://www.youtube.com/watch?v=ARKIc6nOHJw</a> <a href="https://youtu.be/3cL62gKvsbw">https://youtu.be/3cL62gKvsbw</a>
30	Выполнение проекта« Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	
31	Выполнение проекта« Вяжем аксессуары	2	

	крючком или спицами»		
32	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	
33	Подготовка проекта к защите.	2	
34	Защита проекта. «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Итоговый урок	2	
	<b>Всего</b>	<b>68</b>	

## Приложение 2.

### Календарно-тематическое планирование в 6 классе

№ п/п	Раздел / Тема урока	Кол-во часов	Дата	Виды деятельности учащихся	Формы контроля и оценка результатов	Организация работы с детьми с ОВЗ
<b>Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)</b>						
1	Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома Пр. р. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»	2	09.21	Овладение умением построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Беседа о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования.	Самостоятельная работа	Работа в группе
2	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» Пр. р. Пересадка растений перевалка	2	09.21	Изучение материала о разновидностях растений, способах их размещения в интерьере, технологию выращивания комнатных растений. Выполнение обоснования проекта «Растения в интерьере жилого дома». Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в тетради.	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа в группе
3	Творческий проект «Растения в интерьере комнаты» Работа над проектом	2	09.21	Формулирование проблемы и цели проекта (какая существует проблема и как её можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения,	Проект Самоконтроль и самооценка	Работа в группе

				выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Выполнение проекта (эскиз комнаты с растениями). Подготовка проекта к защите.		
4	Защита проекта «Растения в интерьере комнаты» Выполнение защиты проекта	2	09.21	Знание правил защиты проекта, уметь защищать проект, анализировать по предложенным критериям. Уметь построить цепь рассуждений, вести исследовательскую и проектную деятельность	Проект Анализ, самооценка и оценка	Работа в группе

## Раздел 2 Создание изделий из текстильных материалов (30ч)

5	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Пр. р. Изучение свойств материалов из химических волокон Запуск проекта «Наряд для семейного обеда»	2	10.21	Определять состав тканей по их свойствам, знать виды нетканых материалов, свойства текстильных материалов из химических волокон. Выполнять практическую работу по изучению свойств материалов из химических волокон. Знать этапы учебного проектирования, составлять план выполнения проекта, выбирать ткань для выполнения проекта.	Практическая работа Контроль	По образцу
6	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия Пр. р. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия	2	10.21	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Выполнять практическую работу в парах «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия».	Практическая работа Взаимоконтроль, контроль	Работа в паре
7	Построение основы чертежа платья с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4. Пр. р. Расчет конструкции чертежа плечевого изделия	2	10.21	Знать общие правила построения чертежа швейного изделия, уметь выполнять чертёж изделия в масштабе 1:4 и все предложенные виды горловин	Практическая работа Самооценка	Работа по трафарету

8	<p>Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину</p> <p>Пр. р. Построение чертежа выкройки в М 1:1 и выполнение изменений в своем чертеже.</p>	2	10.21	<p>Знать общие правила построения чертежа швейного изделия, уметь выполнить чертёж швейного изделия, подготовить выкройку к раскрою.</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Оценка и самооценка</p>	<p>Работа с инструкционными картами.</p>
9	<p>Моделирование проектного изделия.</p> <p>Пр. р. Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою</p>	2	11.21	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнить моделирование в соответствии с эскизом изделия, подготовить выкройку к раскрою.</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Оценка и самооценка</p>	<p>Работа по трафарету</p>
10	<p>Способы рациональной раскладки выкройки на ткани.</p> <p>Инструктаж по ТБ работы с тканями. Пр. р. Раскрой проектного изделия.</p>	2	11.21	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Самооценка</p>	<p>Работа под руководством учителя.</p>
11	<p>Швейные ручные работы</p> <p>Выполнение ручных стежков, строчек и швов.</p> <p>Пр. р. Сметывание плечевого изделия.</p>	2	11.21	<p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: копировальными стежками, с помощью булавок, примётывание, вымётывание, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами.</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Оценка и самооценка</p>	<p>Работа под руководством учителя.</p>



12	<p>Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Пр. р. Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант).</p>	2	11.21	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц. Выполнить образцы швов: обтачного и в кант. Знать технологию выполнения обтачных швов.</p>	<p>Практическая работа Оценка и самооценка</p>	<p>Работа в группе</p>
13	<p>Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия. Пр. р. Устранение дефектов</p>	2	12.21	<p>Знать этапы последовательной подготовки изделия к примерке, способы выявления и устранения дефектов.</p>	<p>Практическая работа Оценка и самооценка</p>	<p>Работа по образцу</p>
14	<p>Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Пр. р. Обработка низа рукавов швом вподгибку</p>	2	12.21	<p>Знать о технологии обработки среднего шва с застёжкой, о последовательности обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Уметь обрабатывать средний, плечевые швы, нижние срезы рукавов.</p>	<p>Практическая работа Оценка и самооценка</p>	<p>Работа по образцу</p>
15	<p>Обработка горловины проектного изделия. Пр. р. Обработка горловины обтачкой</p>	2	12.21	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять текущий самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами</p>	<p>Практическая работа Контроль и самоконтроль</p>	<p>Работа по образцу</p>

				труда. Обрабатывать горловину в соответствии с фасоном и свойствами ткани.		
16	Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Пр. р .Обработка боковых срезов	2	12.21	Уметь обрабатывать боковые срезы швейного изделия стачным или двойным швами, оценивать качество работы.	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа по образцу
17	Обработка нижнего среза швейного изделия. Пр. р .Обработка низа изделия.	2	01.22	Знать технологии обработки нижних срезов швейных изделий. Уметь обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия.	Практическая работа Контроль и самоконтроль	Работа по образцу
18	Окончательная отделка изделия. Правила влажно-тепловой обработки изделия. Этапы проекта. Заполнение паспорта	2	01.22	Знать о правилах подготовки доклада по защите проекта. Уметь выполнять отделку швейного изделия, оформлять паспорт проекта.	Проект Контроль и самооценка	Работа по образцу, в группе
19	Защита проекта «Наряд для семейного обеда» Защита проекта	2	01.22	Знать правила защиты проекта. Уметь защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по критериям.	Проект Контроль, оценка, самооценка	Работа в группе

### Раздел 3 Кулинария (12ч)

20	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. Запуск проекта Пр. р. Приготовление салата из нерыбных продуктов	2	02.22	Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из рыбы и нерыбных продуктов (крабовых палочек). Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	Практическая работа. Оценка и самооценка	Работа в группе
21	Приготовление блюда из рыбы. Технология приготовления	2	02.22	Определять свежести рыбы. Готовить блюда из рыбы. Знать способы механической и	Практическая работа Оценка и	Работа в группе

	жареных, варёных блюд из рыбы. Пр. р. Приготовление жареной рыбы			тепловой кулинарной обработки рыбы, требования к качеству готового блюда. Выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы.	самооценка	
22	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса Пр. р. Приготовление жареных котлет	2	02.22	Знать всё о видах мяса и мясных продуктов, признаки доброкачественности мяса, технология подготовки мяса к тепловой обработке, технология приготовления блюд из мяса и птицы. Определять свежесть мяса. Составлять технологическую последовательность приготовления блюда из мяса или курицы.	Практическая работа Взаимоконтроль	Работа в группе
23	Блюда из птицы. Пр. р. Приготовление жареной курицы	2	02.22	Знать способы тепловой кулинарной обработки мяса, требования к качеству готовых блюд, уметь выполнять кулинарную обработку жареных котлет из фарша.	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа в группе
24	Супы. Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду Пр. р. Приготовление первого блюда	2	03.22	Знать основные правила приготовления заправочных супов. Значение первых блюд в питании человека, знать классификацию супов, технологию приготовления бульона и супа. Знать правила сервировки стола, уметь сервировать стол к обеду. Знать о калорийности продуктов	Самостоятельная работа Взаимопроверка, контроль	Работа в группе
25	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» Выполнение творческого проекта.	2	03.22	Защита проекта по приготовлению воскресного обеда.	Проект Контроль, оценка и самооценка	Работа в тетради
<b>Раздел 4 Художественные ремёсла (18ч)</b>						
26	Вязание крючком и спицами. Запуск проекта « Вяжем аксессуары крючком или спицами» Пр. р. Вывязывание цепочки из петель и столбиков без накида	2	03.22	Осуществить выбор проектного изделия. Обозначить цель выбора. Знать о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания. Уметь читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта.	Практическая работа Оценка и самооценка	Вязание цепочки
27	Основные виды петель	2	03.22	Знать приёмы вязания	Практическая	Выполнен

	при вязании крючком, схемы вязания крючком Пр. р. Выполнение образцов узоров			основных петель, условные обозначения для вязания крючком, этапы проектной деятельности, уметь выполнять основные петли.	работа Оценка и самооценка	ие столбиков
28	Вязание по кругу. Пр. р. Выполнение образцов круга или квадрата	2	04.22	Выполнить образцы, знать о способах вязания по кругу, уметь читать схемы по вязанию крючком, выполнять основные виды петель.	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа над проектным изделием.
29	Вязание спицами, основные приёмы вязания. Пр. р. Вязание полотна	2	04.22	Знать о способах вязания спицами, об условных обозначениях на схемах. Уметь выполнять набор петель, лицевые и изнаночные, закрывать петли последнего ряда.	Практическая работа Оценка и самооценка	Работа над проектным изделием
30	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Пр. р. Вяжем аксессуары	2	04.22	Знать об этапах выполнения проекта, о технологии вязания крючком или спицами. Уметь вязать проектное изделие.	Проект Оценка и самооценка	Работа над проектным изделием
31	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Пр. р. Вяжем аксессуары	2	05.22	Знать об этапах выполнения проекта, о технологии вязания крючком или спицами. Уметь вязать проектное изделие.	Проект Оценка и самооценка	Работа над проектным изделием
32	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Пр. р. Вязание аксессуара	2	05.22	Знать об этапах выполнения проекта, о технологии вязания крючком или спицами. Уметь вязать проектное изделие.	Проект Оценка и самооценка	Работа над проектным изделием
33	Подготовка проекта к защите. Пр. р. Завершение изготовления изделия	2	05.22	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Выполнить расчёты затрат на изготовление проекта.	Проект Самоконтроль и самооценка	Работа над проектным изделием
34	Защита проекта. «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Итоговый урок	2	05.22	Подготовить выступление по защите своего проекта с анализом достоинств и недостатков.	Проект Контроль, оценка и самооценка	Защита проекта

