

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
Омутинская средняя общеобразовательная школа № 2

Рассмотрено:  
на заседании МО учителей: обж, изо,  
технология, музыки, физической культуры,  
руководитель МО  
Брз Брызгалова В.М.  
«30» 10. 2018г.

Согласовано:

Заместитель директора по УВР  
Яковлева Е.Н.  
«30».10.2018 г.

Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №2  
Комарова А.Б.

Приказ № 13/1-од от «31» 10.2018 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет: технология  
Направленность: основное общее образование  
Класс: 6 «а», 6 «б», 6 «в».  
Составитель: Брызгалова В.М.

на 2018-2019 учебный год

6 класс.

Раздел: Эстетика пришкольного участка (осень) 8 часов.

Тема: Вводное занятие. Повторения инструктажа.

Тема: Двулетники 1 час. Изучения растений которые относятся к двулетним, просмотр презентации.

Тема: Двулетники - разнообразие форм и окраски 1 час. Работа с учебником, записи в тетради, формы и окраски двулетников.

Тема: Условия выращивания двулетников 1 час. Изучения в какой год идет посев двулетников заполнения таблицы.

Тема: Условия выращивания двулетников 1 час. Работа с учебником составления схемы.

Тема: Анютины глазки, колокольчик, маргаритка, гвоздика, мальва. Просмотр презентаций, работа с карточками, записать в тетради характеристики цветов.

Тема: Условия выращивания цветов 1 час. Беседа с ребятами что они знают о цветках, запись в тетради под диктовку.

Тема: Уборка урожая моркови 1 час. Работа на участке, сбор урожая.

Тема: Уборка урожая капусты 1 час. Работа на участке, сбор урожая.

Тема: Уборка урожая свеклы 1 час. Работа на участке, сбор урожая.

Раздел: Кулинария 10 часов.

Тема: Минеральные соли и микроэлементы 1 час. Записи в тетради, составления таблицы.

Тема: Блюда из молока, круп и макаронных изделий 1 час. Работа с книгой, записать в тетрадь. Технология приготовления.

Тема: Технология приготовления блюда из молока 1 час. Работа в кабинете кулинарии, способ приготовления манной каши.

Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 1 час. Записать в тетрадь. 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.

Тема: Технология приготовления блюд 1 час. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема: блюда из мяса 1 час. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Тема: Технология приготовления блюд 1 час. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема: Сервировка стола к обеду 1 час. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.

Тема: Элементы этикета 1 час. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Рукоделие.

Тема: Вязание крючком 1 час. Просмотр презентации, краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде.

Тема: Материалы и инструменты для вязания. 1 час. 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.

Тема: Основные виды петель при вязании крючком 1 час. 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.

Тема: Вывязывание полотна 1 час. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема: Вязание спицами 1 час. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями

Тема: Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. 1 час. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.

Тема: Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. 1 час. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Элементы материаловедения 2 часа

Тема: Работа с шерстяными и шёлковыми тканями. 1 час. Просмотр наглядного материала, работа с учебниками, запись в тетради свойства волокон.

Тема: Волокнами живого происхождения и их свойствами 1 час. Выполнения лабораторной работы. Определения волокон животного происхождения.

Раздел: Элементы машиноведения 4 часа.

Тема: Устройство машинной иглы. 1 час. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой.

Тема: Неполадки в работе швейной машины 1 час. 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.

Тема: Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки 1 час. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Тема: Устранение дефектов машинной строчки. 1 час. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Раздел: Конструирование и моделирование плечевого изделия 7 часов.

Тема: Конструирование и моделирование плечевого изделия. Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. Записываем понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.

Тема: Снятие мерок плечевого изделия. 1 час. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды

Тема: Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4. 1 час. Построение чертежа основы плечевого изделия

Тема: Особенности моделирования плечевого изделия. 1 час. Выбор модели плечевого изделия для проектной работы.

Тема: Моделирование изделия выбранного фасона. 1 час. Работа с моделированием изделия.

Тема: Построение чертежа выкройки в натуральную величину 1 час. Работа с построением чертежа.

Тема: Подготовка выкройки к раскрою. 1 час. Работа с выкройками.

Раздел: Технология изготовления плечевого изделия 15 часов.

Тема: Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. 1 час. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Тема: Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. 1 час. Работа с тканью и выкройкой.

Тема: Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. 1 час. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Тема: Способы обработки изделия в Обработка деталей кроя. 1 час. Обработка изделия от осыпания.

Тема: Скалывание и смётывание деталей кроя. 1 час. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Тема: Правила ТБ ВТО. 1 час. Запись в тетради правила техники безопасности при работе с швейной машиной.

Тема: Обработка выреза горловины обтачной. 1 час. Работа со швейной машиной и изделием.

Тема: Проведение примерки, 1 час. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды

Тема: Выявление и устранение дефектов. 1 час. Устранение дефектов после примерки.

Тема: Стачивание деталей 1 час. . Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Тема: Выполнение отделочных работ. 1 час. Обработка низа изделия сметывания.

Тема: Обработка низа изделия. 1 час. Обработка низа изделия на машинке.

Тема: Проведение примерки 1 час. Примерка изделия, устранения дефектов.

Тема: Влажно-тепловая обработка изделия. 1 час. Работаем с утюгом, обработка изделия.

Тема: Контроль качества и оценка изделия. 1 час. Контроль изделия на оценку.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Гигиена девушки. Косметика. 2 часа.

Тема: Гигиена девушки. 1 час. Просмотр презентации, работа с карточками.

Тема: Косметика. 1 час. Нанесения макияжа, работа с волосами, причёски для школы.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Эстетика пришкольного участка (весна) 10 часов.

Тема: Перекопка грядок 1 час. Инструктаж, работа на участке.

Тема: Перекопка грядок1 час. Работа на участке.

Тема: Обустройство цветников1 час. Перекопка цветников, сбор ботвы.

Тема: Бордюры. Солитеры1 час. Работа с бордюрами, побелка. Работа с учебниками.

Тема: Болезни цветочных культур и их источники1 час. Просмотр презентации.

Тема: Средства защиты от болезней растений1 час. Работа с учебниками, записать в тетради первую помощь от болезней растений.

Тема: Цветы. Розы1 час. Просмотр презентации. Записать виды роз.

Тема: Уроки агротехники. 1 час. Работа с карточками, запись определений.

#### Тематический план 6 класс

№ п/п	Раздел/Модуль	Кол-во часов
1	Кулинария	10
2	Технология обработки ткани	22
3	Технология ведения домашнего хозяйства	
	А) гигиена девочки	2
	Б) вышивка	8
	В) интерьер жилого дома	2
4	Технология с/х	18
5	Проект	6
6	Современное производства и профессиональное самоопределение	-
	ИТОГО	68

Развёрнутое тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Тема урока этой проектной или исследовательской деятельности	Планируемый результат и уровень освоения. Базисный уровень (ОМСОО)	Домашнее задание	Дата проведения		Примечания (особенность урока)
				план	факт	
1	2	3	4	5	6	7
<b>I</b>	<b>Эстетика пришкольного участка (осень) ДМО – репродуктивная, объяснительно-иллюстрированная (10 часов).</b>	<b>Становление и формирование ценностно-смысловой компетенции учащихся</b>				
1	Вводное занятие	Знать: Технику безопасности Уметь: Применять при работе с с/х инвентарем.	Записи в тетради			
2	Двулетники	Знать: о жизненных циклах двулетников (Р); о небольшом ассортименте двулетников: анютины глазки, турецкая гвоздика, колокольчик, мальва, наперстянка, незабудка (П).	Записи в тетради			
3	Двулетники – разнообразие форм и окраски		Записи в тетради			
4	Условия выращивания двулетников.	Знать: в год посева двулетники образуют розетку листьев. В этом виде они зимуют, а цветут на следующий год (Р); двулетники мальва и лунария на второй год выращивания отмирают полностью;	Записи в тетради			
5	Условия выращивания двулетников.	Знать: сроки посева и способы их подготовки к сохранению под зиму (П).	Записи в тетради			

6	Анютины глазки, колокольчик, маргаритка, гвоздика, мальва.	Знать: в год посева двулетники образуют розетку листьев. В этом виде они зимуют, а цветут на следующий год (Р); двулетники мальва и лунария на второй год выращивания отмирают полностью; сроки посева и способы их подготовки к сохранению под зиму (П). Уметь: Рассказать исторические сведения о них (Р). Перечислить размеры, размножение, сорта (П).	Записи в тетради			
7	Условия выращивания цветов.	Знать условия выращивания культурных растений.	Записи в тетради			
8	Уборка урожая моркови	Знать и уметь убрать правильно урожай	Записи в тетради			
9	Уборка урожая свеклы		Записи в тетради			
10	Уборка урожая капусты		Записи в тетради			
II	<b>Кулинария (10 ч.).</b>	<b>Становление и формирование социально-трудовой компетентности учащихся</b>				
11	Физиология питания	Знать: какую роль играет в питание минеральные вещества. Знать сами минеральные вещества. Уметь составлять суточное меню.	Записи в тетради			
12	Молоко и его свойства	Знать: домашних животных, молоко которых человек употребляет в пищу; способы определения качества первичной обработки молока (П); технологию приготовления блюд из молока(П)	Записи в тетради			
13	Приготовление блюд из молока		Фартук, продукты.			
14	Рыба и морепродукты		Записи в тетради			

15	Первичная обработка рыбы	Знать: о первичной обработке рыбы, способах разделки свежей и солёной рыбы; краткую характеристику инвентаря, посуды (П); о возможностях кулинарного использования рыбы разных видов (Р); методы определения качества рыбы (Р). Уметь: различать рыбные полуфабрикаты; различать готовить блюда из рыбы	Записи в тетради			
16	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Знать: какое значения в питание имеют крупы и бобовые. Знать, что можно приготовить. Уметь: готовить блюда из круп и бобовых.	Записи в тетради			
17	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		Записи в тетради			
18	Блины, оладьи, блинчики.	Знать: о первичной обработке муки (Р); способы приготовления теста для блинов и оладий (П). Уметь готовить пищевые разрыхлители, блины с приправами	Записи в тетради			
19	Сладкие блюда и напитки	Знать: какие продукты используются для приготовления сладких блюд. Уметь: готовить сладкие блюда.	Записи в тетради			
20	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
<b>III</b>	<b>Рукоделие (8 ч.).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
21	Вязание крючком	Знать историю появления первых вязанных изделий крючком	Записи в тетради			
22	Материалы и инструменты для вязания.	Знать материалы и инструменты для вязания крючком	Записи в тетради			
23	Основные виды петель при вязании крючком.	Уметь выполнять основные виды петель	Записи в тетради			
24	Вывязывание полотна	Уметь правильно выполнять вывязывания полотна	Крючок, пряжа			
25	Изучения схем при вязание крючком.	Уметь правильно читать схемы	Крючок, пряжа			
26	Столбики с одним и с двумя накидками	Уметь выполнять столбики с накидами	Крючок, пряжа			
27	Прихватка крючком.	Уметь вывязывать прихватку	Крючок, пряжа			

28	Проектная работа.	Итоговая работа	Нет			
IV	<b>Элементы материаловедения (2 ч.).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
29	Работа с шерстяными и шёлковыми тканями.	Знать: краткие сведения из истории одежды; о значении и особенностях оформления фартуков в национальном костюме; виды рабочей одежды (Р); эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде (П); ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды; о фигуре человека и приёмах её измерения; правила снятия мерок (П).	Записи в тетради			
30	Волокна живого происхождения и их свойствами.		Записи в тетради			
V	<b>Элементы машиноведения (4 ч.).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
31	Устройство машинной иглы.		Записи в тетради			
32	Неполадки в работе швейной машины.	Знать о дефектах иглы. Уметь - выполнять подборку толщины иглы в зависимости от толщины тканей (Р); применять технику безопасности (П)	Записи в тетради			
33	Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.	Знать регуляторы натяжения нити	Записи в тетради			
34	Устранение дефектов машинной строчки.	Уметь устранять дефекты машинной строчки	Записи в тетради			
VI	<b>Конструирование и моделирование плечевого изделия</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
35	Конструирование и моделирование плечевого изделия. Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды.	Уметь делать эскизы. Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Записи в тетради			
36	Снятие мерок плечевого изделия		Записи в тетради			
37	Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4	Уметь выполнять построения чертежа ночной сорочки	Записи в тетради			

38	Особенности моделирования плечевого изделия.	Уметь выполнять различные модели ночной сорочки	Записи в тетради			
39	Моделирование изделия выбранного фасона		Записи в тетради			
40	Построения чертежа выкройки в натуральную величину	Уметь правильно строить чертеж ночной сорочки	Записи в тетради			
41	Подготовка выкройки к раскрою	Знать правила подготовки выкройки к раскрою	Записи в тетради			
VII	<b>Технология изготовления плечевого изделия (15 ч.)</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
42	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила	Записи в тетради			
43	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.		Ткань для раскроя			
44	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя.	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек. Уметь правильно обрабатывать детали кроя и смётывать изделие	Записи в тетради			
45	Способы обработки изделия в Обработка деталей кроя.		Записи в тетради			
46	Скалывание и смётывание деталей кроя.	Знать правила скалывания	Записи в тетради			
47	Правила ТБ ВТО.	Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и Обрабатывать горловину обтачной	Записи в тетради			
48	Обработка выреза горловины обтачной.	Знать как правильно обработать вырез горловины				
49	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты	Записи в тетради			
50	Стачивание деталей	Уметь работать на швейной машине	Записи в тетради			
51	Выполнение отделочных работ.	Знать и уметь правильно выполнять отделочные работы	Записи в тетради			
52	Обработка низа изделия.	Уметь правильно обрабатывать низ изделия.	Записи в тетради			

53	Проведение примерки.	Знать как привильно исправить не до четы при первой примерки.	Записи в тетради			
54	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.	Знать: особенности ВТО различных тканей; правила проведения контроля качества изделия	Записи в тетради			
55	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
56	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
VIII	<b>Гигиена девушки. Косметика (4 ч.)</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
57	Гигиена девушки	Знать: общие сведения о волосах, элементах причёски (коса, волна,	Записи в тетради			
58	Косметика.		Записи в тетради			
59	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
60	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
IX	<b>Эстетика пришкольного участка (весна) (8 ч.).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
61	Перекопка грядок.	Знать и уметь применять технику безопасности при работе с с/х инвентарем	Записи в тетради			
62	Перекопка грядок.		Записи в тетради			
63	Обустройство цветников.	Знать как правильно подобрать цветы к горкам	Записи в тетради			
64	Бордюры. Солитеры.		Записи в тетради			
65	Болезни цветочных культур и их источники.	Знать самые частые болезни цветочных культур. Уметь определять ту или иную болезнь.	Записи в тетради			
66	Средства защиты от болезней растений	Знать какие существуют средства защиты.	Записи в тетради			
67	Характеристика роз.	Знать как ухаживать за розами.	Записи в тетради			
68	Уроки агротехники.	Знать основы агрономии и агротехники.	Записи в тетради			

