

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НИЗОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

РАССМОТРЕНО  
Руководитель МО  
Гунина А.С.  
Протокол №5  
от 30 июня 2022г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
Солоненко Е.В.  
Протокол №8  
от 30 июня 2022г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ «Низовская СОШ»  
Семёновых И. Н.  
Приказ №176  
от 30 июня 2022г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета

«Технология (девочки)»

для 6 класса основного общего образования

на 2022-2023 учебный год

Составитель:  
Майорова Людмила Анатольевна  
учитель технологии  
высшей квалификационной категории

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

### *Личностные результаты:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
  - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
  - овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
  - самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
  - становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
  - планирование образовательной и профессиональной карьеры;
  - осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
  - бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
  - готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
    - проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
    - самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### *Метапредметные результаты:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
  - комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
  - проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
  - поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
    - самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### ***Предметные результаты:***

#### **в познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- 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;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процессе труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы

#### в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
  - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
  - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
  - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## 2. Содержание учебного предмета, курса

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (7 ч).**

#### *Основные теоретические сведения.*

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### *Практические работы.*

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

#### *Варианты объектов труда.*

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (7 ч).**

#### *Основные теоретические сведения.*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

#### *Практические работы.*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

#### *Варианты объектов труда.*

Швейная машина.

### **ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (10 ч)**

#### *Основные теоретические сведения.*

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практические работы.*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка юбки.

**Технология изготовления поясных швейных изделий.**

*Основные теоретические сведения.*

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

*Практические работы.*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда.*

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

**УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ. (2ч)**

*Основные теоретические сведения.*

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

*Практические работы.*

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

*Варианты объектов труда.*

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

### **РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ. (16 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

*Практические работы.*

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Варианты объектов труда.*

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

### **КУЛИНАРИЯ. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

*Практические работы.*

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

*Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 ч).**

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**

*Основные теоретические сведения.*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

*Практические работы.*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление



простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда.*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

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

*Основные теоретические сведения.*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Практические работы.*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

*Варианты объектов труда.*

Блюда из вареной и жареной рыбы.

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

*Основные теоретические сведения.*

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке. В». Причины увеличения веса и объема при варке. ». Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы.*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

*Варианты объектов труда.*

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

### **Приготовление обеда в походных условиях.**

*Основные теоретические сведения.*

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практическая работа.*

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

### **ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

*Практические работы.*

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

*Варианты объектов труда.*

Соленый огурец, квашеная капуста.

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч)**

*Основные теоретические сведения.*

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

*Практические работы.*

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

*Варианты объектов труда.*

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

**ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (9ч)**

**3. Тематическое планирование**

№ п/п	Тема урока	Количество часов
	<b>Элементы материаловедения</b>	<b>7</b>
1.	Вводное занятие	1
2-3.	Основы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения.	2
4-5.	Саржевое, сатиновое и атласное переплетение нитей в ткани. Дефекты тканей	2
6-7.	Лицевая и изнаночная стороны тканей. Свойства тканей.	2
	<b>Элементы машиноведения</b>	<b>7</b>
8-9.	Швейная машина. Регуляторы швейной машины	2
10-11.	Устройство и установка машинной иглы.	2
12.	Уход за швейной машиной.	1
13-14.	Практическая работа "Машинные швы"	2
	<b>Изготовление швейных изделий</b>	<b>10</b>
15-16.	Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя кпошиву. Подготовка юбки к первой примерки.	2

17-18.	Проведение первой примерки. Уточнение баланса изделия после первой примерки. Обработка вытачек, боковых срезов.	2
19-20.	Обработка застежки "Молния".	2
21-22.	Обработка пояса и соединение его с юбкой	2
23-24.	Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия.	2
	<b>Уход за одеждой и обувью</b>	<b>2</b>
25-26.	Уход за одеждой и обувью	2
	<b>Рукоделие. Лоскутное шитьё</b>	<b>16</b>
27-30.	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике.	4
31-34.	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы.	4
35-38.	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье.	4
39-42.	Соединение лоскутной основы с подкладкой.	4
	<b>Кулинария. Физиология питания</b>	<b>2</b>
43-44.	Минеральные вещества и их значения для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах.	2
	<b>Технология приготовления пищи</b>	<b>10</b>
45-46.	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления.	2
47-48.	Приготовление блюд из молочных продуктов.	2
49-50.	Ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование и кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы.	2
51-52.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.	2
53-54.	Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.	2
	<b>Заготовка продуктов</b>	<b>2</b>
55-56.	Заготовка продуктов(квашение капусты)	2
	<b>Технология ведения дома</b>	<b>4</b>

57-58.	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.	2
59-60.	Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей.	2
	<b>Творческие и проектные работы</b>	<b>9</b>
61.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно- подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1
62-63.	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	2
64-65.	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	3
66-67.	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	2
68.	Промежуточная аттестация	1