

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии в 6 классе соответствует:

- федеральному образовательному стандарту основного общего образования с изменениями и дополнениями;
- примерной образовательной программе основного общего образования;
- программе воспитания муниципального общеобразовательного учреждения «Лингвистическая гимназия №3 г. Улан-Удэ», которая разработана в соответствии с методическими рекомендациями «Примерная программа воспитания» от 02.06.2020 г.;
- авторской программе основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», авторы программы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая;
- основной образовательной программе основного общего образования МАОУ «Лингвистическая гимназия №3»;
- учебному плану МАОУ «Лингвистическая гимназия №3»;
- федеральному перечню учебников;
- положению о рабочей программе учителя МАОУ «Лингвистическая гимназия №3».

Рабочая программа рассчитана на 70 часов, 2 часа в неделю.

Национально-региональный компонент программы реализуется через знакомство учащихся с национальными бурятскими блюдами, видами текстиля, использовавшимися в национальной одежде, национальными орнаментами вышивки и другой отделки одежды.

Рабочая программа предусматривает использование дистанционных технологий обучения.

Рабочая программа ориентирована на использование:

Технология. Обслуживающий труд. 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2012. – 254, (2) с.: ил.;

Образовательных платформ: <https://www.yaklass.ru/>, <https://resh.edu.ru/>,  
<https://classroom.google.com/>, <https://videouroki.net/>.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом данная рабочая программа обеспечивает формирование личностных, метапредметных и предметных результатов школьного курса по английскому языку и реализацию модуля «Школьный урок» программы воспитания основного общего образования.

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

### **Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или

разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

#### *В познавательной сфере:*

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### *В трудовой сфере:*

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по

установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

***В результате обучения по данной программе ученик научится:***

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, различных видов круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- 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;

- планировать и выполнять учебные проекты;

- подбирать необходимые материалы и инструменты;

- экономно расходовать материалы;



- определять цели и задачи, составлять план, выбирать средства и способы деятельности, распределять обязанности в паре и группе, оценивать результаты, корректировать деятельность;

- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- навыкам созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- выбирать способы моделирования, конструирования и художественного оформления;

- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Ученик получит возможность научиться:**

- выполнять технологические операции (разметку, раскрой, сборку, отделку и др.);

- порядком их выполнения при изготовлении изделия,

- определять свойства материалов;

- владеть инструментами и машинами, помогающими человеку при обработке сырья и создании предметного мира;

- распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

- ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

- соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- организовать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил.



## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

### **Вводное занятие (2 ч)**

#### **Тема 1. Инструктаж по технике безопасности**

Технология как учебная дисциплина. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Правила безопасности на уроках технологии.

#### **Тема 2. Творческая проектная деятельность**

Понятие о творческой деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектов. Этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Ссылки: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/start/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7077/>

### **Раздел 1. Кулинария (18 ч)**

#### **Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)**

Основные теоретические сведения

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

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Ссылка: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7095/>

#### **Тема 2. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Блюда из каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

### **Практические работы**

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Ссылки: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7099/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/>

### Тема 3. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

#### **Основные теоретические сведения**

*Молоко.* Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

*Кисломолочные продукты.* Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

#### **Практические работы**

1. Приготовление молочного супа или молочной каши.

2. Приготовление блюда из творога.

Ссылки: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/>

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (4 ч)

### **Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

### **Механическая обработка рыбы**

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Способы размораживания рыбы. Способы разделки рыбы и кулинарного использования

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

### **Практические работы**

1. Определение срока годности рыбных консервов.

2. Определение свежести рыбы органолептическим методом.

3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Ссылки: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/3295/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/1494/>

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

### **Основные теоретические сведения**

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

### **Практическая работа**

Приготовление блюд для праздничного стола

Ссылка: <https://videouroki.net/video/13-servirovka-stola-k-obedu-ehetiket.html>

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

### **Основные теоретические сведения**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. 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 и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

### **Основные теоретические сведения**

*Квашение капусты.* Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Условия и сроки хранения консервированных овощей.

### **Практические работы**

1. Квашение капусты.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 ч)**

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 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**

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка,

шерсти.

2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Ссылка: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7567/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/>

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

### **Основные теоретические сведения**

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

### **Практические работы**

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

2. Чистка и смазка швейной машины.

Ссылки: <https://videouroki.net/video/22-regulatory-shvejnoj-mashiny-ustrojstvo-i-ustanovka-mashinnoj-igly.html>

<https://videouroki.net/video/23-uhod-za-shvejnoj-mashinoj.html>

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ЮБОК (8 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 чертежа основы юбки. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Построение чертежей клинковой, конической и прямой юбок. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную



величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

### **Практические работы**

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

### **Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЮБОК (14 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Обмеловка и раскрой ткани.

Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки. Технология обработки вытачек. Обработка вытачек и складок, пояса, застежки тесьмой «молния». Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.

6. Стачивание деталей изделия.

7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

### **Раздел 3. Рукоделие (8 ч)**

Тема 1. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ (2 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. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Тема 2. СВОБОДНАЯ РОСПИСЬ ПО ТКАНИ (2 ч)

#### **Основные теоретические сведения**

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Тема 3. УКРАШЕНИЕ ОДЕЖДЫ. ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСЕРА. ВЫШИВКА (4 ч)

#### **Основные теоретические сведения**

История изготовления бисера. Виды бисера. Инструменты и приспособления для вышивания бисером. Варианты вышивки бисером.

#### **Практические работы**

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

#### **Раздел 4. Технология ведения дома (2 ч)**

Тема. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч.)

##### **Основные теоретические сведения**

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Уборка жилища по-научному.

##### **Практические работы**

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Штопка с применением швейной машины.

#### **Раздел 5. Электротехника (2 ч)**

Тема. ЭКСПЛУАТАЦИЯ БЫТОВЫХ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ (2 ч)

##### **Основные теоретические сведения**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии энергии в быту.

##### **Практические работы**

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов.

Ссылка: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/3294/>

<https://mosmetod.ru/metodicheskoe-prostranstvo/srednyaya-i->

[starshaya-shkola/tekhnologiya/mediateka/15-02-2017-tech-videolektsiya-energoberezenie-v-bitu.html](http://starshaya-shkola/tekhnologiya/mediateka/15-02-2017-tech-videolektsiya-energoberezenie-v-bitu.html)

### **Раздел 6. Творческие проекты (10 ч)**

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
4. Изготовление изделия в технике вышивка бисером.

## Тематическое планирование

### VI класс (70 ч)

Подразделы и темы	Количество учебных часов	
	подразделы	темы
<b>1 четверть 18 часов</b>		
<b>Вводное занятие</b>	<b>2 ч</b>	<b>2 ч</b>
<b>Кулинария (18 ч)</b>		
Физиология питания.		<b>2 ч</b>
Блюда из молока и кисломолочных продуктов		<b>4 ч</b>
Блюда из круп, макаронных и бобовых изделий		<b>2 ч</b>
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		<b>4 ч</b>
Сервировка стола. Этикет		<b>2 ч</b>
Приготовление обеда в походных условиях		<b>2 ч</b>
<b>2 четверть 14 часов</b>		
Заготовка продуктов		<b>2 ч</b>
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 ч)</b>		
Элементы материаловедения		<b>4 ч</b>
Элементы машиноведения		<b>2 ч</b>
Конструирование и моделирование юбки		<b>6 ч</b>
<b>3 четверть 20 часов</b>		
Конструирование и моделирование юбки		<b>2 ч</b>
Технология изготовления юбки		<b>14 ч</b>
Рукоделие		<b>4 ч</b>
<b>4 четверть 16 часов</b>		

Рукоделие		<b>4 ч</b>
<b>Технология ведения дома</b>	<b>2 ч</b>	
Уход за одеждой и обувью		<b>2 ч</b>
<b>Электротехнические работы</b>	<b>2 ч</b>	
Бытовые электроприборы		<b>2 ч</b>
<b>Творческие проектные работы</b>	<b>8 ч</b>	<b>8 ч</b>
<b>Резервные уроки</b>		<b>2 ч</b>
<b>Итого</b>		<b>70 ч</b>
<b>Итого за год</b>	<b>70 ч</b>	

**ИТОГО: 70 часов, из них 20 часов на реализацию рабочей программы по воспитанию**

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575823

Владелец Шарханов Владимир Савельевич

Действителен с 22.04.2021 по 22.04.2022