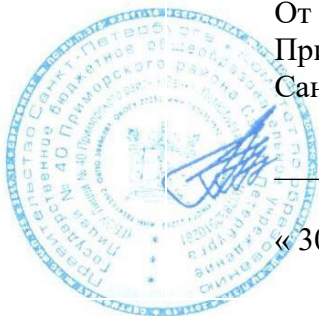


**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Лицей № 40  
Приморского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТА  
Педагогическим советом  
ГБОУ Лицея № 40  
Приморского района  
Санкт-Петербурга  
(протокол от 30.08.2021 №1)

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
ГБОУ Лицея № 40  
От 30.08.2021 №191-д  
Приморского района  
Санкт-Петербурга



\_\_\_\_\_ (Н.Г.Милюкова)

« 30 » августа 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**для обучающихся 6-х классов**

**(«Технология 6 класс». Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко.**

**Москва: «Вентана-Граф», 2015 г.)**

**(68часов)**

**Уровень обучения: основное общее образование**

**Учитель Л.Н.Гусева**

## Предметные результаты освоения технологии в 6 классе

В результате изучения технологии обучающийся должен

**знать/понимать:**

- назначение различных швейных изделий;
- основные стили в одежде и современные направления моды;
- виды традиционных народных промыслов.
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.
- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- основные способы ухода за комнатными растениями;
- средства оформления интерьера;
- основы вязания крючком;

**уметь:**

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- проводить примерку изделия;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню обеда;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.
- планировать интерьер помещения;
- ухаживать за комнатными растениями;
- вязать крючком;

### Основное содержание учебного предмета

#### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

##### Вводное занятие (1 ч)

Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технологии», санитарно-гигиеническим требованиям. Содержание и задачи курса.

## **Создание изделий из текстильных материалов в рамках проекта(33ч)**

### **Элементы материаловедения (3 ч)**

Технология производства и свойства химических волокон. Свойства тканей из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

#### Практические работы

1. «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»

### **Элементы машиноведения (6 ч)**

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. Различные виды машинных швов. ПТБ при работе на швейной машине.

#### Практические работы

1. Уход за швейной машиной.
2. Устранение дефектов строчки.
3. Изготовление образцов машинных швов.

### **Конструирование и моделирование плечевого изделия (8ч)**

Мерки для изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека.

Последовательность построения основы чертежа в натуральную величину по своим меркам.

Особенности моделирования плечевых изделий. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

#### Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа в натуральную величину.
3. Моделирование плечевого изделия.

### **Технология изготовления плечевого изделия (12 ч)**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей.

Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

#### Практические работы:

1. Обработка плечевых и боковых срезов.
2. Обработка горловины.
3. Обработка низа рукавов и низа изделия.

Творческий проект Оформление альбома "Поузловая обработка плечевого изделия" (4ч)

Подготовка документации. Защита проектов.

## **Кулинария (14 ч)**

### **Блюда из круп и макаронных изделий. (2 ч)**

Основные теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники. Технология приготовления вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила

приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Практическая работа

1. Приготовление макарон с сыром.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч)

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. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Способы разделки рыбы в зависимости. Технология приготовления блюд из рыбы. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности.

Практическая работа:

1. Приготовление блюд из рыбы.

Технология приготовления блюд из мяса и птицы. (2 ч)

Значение мясных блюд в питании. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса.

Тепловая обработка мяса. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд.

Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу.

Практические работы:

1. Приготовление блюд из мясных консервов.

Технология приготовления первых блюд. (2ч)

Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Виды супов: суп-пюре, прозрачный суп, холодный суп.

Практическая работа:

1. Приготовление супа с фрикадельками.

Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. (2 ч)

Правила составления меню обеда. Расчет количества продуктов. Предметы для сервировки стола и правила пользования ими. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье.

Практическая работа:

1. Составление меню обеда на неделю.

Творческий проект «Приготовление семейного обеда» (4ч)

Подготовка документации. Защита проектов.

## **Интерьер жилого дома (10 ч)**

Планировка жилого дома. (1ч)

Жилой дом. Жилые помещения: комната, квартира, многоквартирный дом. Зона сна и отдыха, учебная зона, зона досуга, зона хранения.

Интерьер жилого дома(1ч)

Интерьер. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Понятие о дизайне. Эстетические качества интерьера. Роль освещения в интерьере.

Внутренняя отделка помещений декоративными тканями: ковры, накидки, скатерти, обивка мебели. Оформление окон и дверных проемов занавесями: шторами, гардинами, портьерами и жалюзи. Профессия дизайнера.

Практическая работа:

1. Декоративное оформление интерьера.

Комнатные растения (2ч)

Фитодизайн. Одиночные растения, композиции из горшочных растений, комнатный садик, террариум. Технология выращивания комнатных растений. Технология пересадки растений. Технология перевалки растений.

Творческий проект «Комната моей мечты» (4ч)

Подготовка документации. Защита проектов.

Рукоделие (10ч)

Основы технологии вязания крючком. Материалы для вязания. Виды крючков. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. Начало вязания. Вязания рядами. Основные способы вывязывания петель. Закрепление вязания. Вязание по кругу. Вязание изделия на выбор.

Повторение изученного материала (2 ч)

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ темы	Тема	Кол-во часов
<b>Вводное занятие</b>		<b>1</b>
<b>Раздел :Создание изделий из текстильных материалов в рамках проекта(33ч)</b>		<b>33</b>
<b>1</b>	Тема: Элементы материаловедения.	2
<b>2</b>	Тема: Элементы машиноведения.	7
<b>3</b>	Тема: Конструирование и моделирование плечевого изделия.	8
<b>4</b>	Тема: Технология изготовления плечевого изделия.	12
<b>5</b>	Тема: Творческий проект Оформление альбома "Поузловая обработка плечевого изделия"	4
<b>Раздел : «Кулинария».</b>		<b>14</b>
<b>6</b>	Тема: Блюда из круп и макаронных изделий.	2
<b>7</b>	Тема: Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
<b>8</b>	Тема: Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	2
<b>9</b>	Тема: Технология приготовления первых блюд.	2
<b>10</b>	Тема: Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.	2
<b>11</b>	Тема: Творческий проект «Приготовление семейного обеда»	4

<b>Раздел : «Интерьер жилого дома»</b>		<b>8</b>
<b>12</b>	Тема: Планировка жилого дома.	1
<b>13</b>	Тема: Интерьер жилого дома.	1
<b>14</b>	Тема: Комнатные растения.	2
<b>15</b>	Тема: Творческий проект: «Комната моей мечты»	4
<b>Раздел : «Рукоделие».</b>		<b>10</b>
<b>16</b>	Тема: Вязание крючком.	10
Повторение изученного материала. Резерв.		2
		<b>Итого : 68 часов</b>