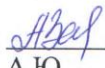


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Куяганская средняя общеобразовательная школа

«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждаю»
Руководитель ТГУ  Завьялова А.Ю. протокол № <u>1</u> от « <u>30</u> » <u>августа</u> 2017 г.	Заместитель директора по УВР МБОУ Куяганская СОШ  Нестерова Т.В./ « <u>30</u> » <u>августа</u> 2017 г.	Директор МБОУ Куяганская СОШ  /Майдуров А.Г. / « <u>30</u> » <u>августа</u> 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

ФГОС ООО

2017-2018 учебный год

Класс: 6

Количество часов: 2 час в неделю/ 70 часов в год

Учитель: Лабутин Станислав Петрович

Чиркова Марина Алексеевна

Планирование составлено на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта второго поколения основного общего образования по технологии, учебного плана, программы общеобразовательных учреждений по технологии в 5- 8 (9) классах под ред. Н.В.Синица, П.С. Самородский
Учебник: Технология 6 класс
Авторы: Н.В.Синица, П.С. Самородский
Издательство: Москва «Вентана -Граф» 2016

с. Куяган
2017 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (универсальная линия) составлена для учащихся 6 класса

Нормативные документы:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации») от 29 декабря 2012 года, №273 ст.32.п.2.
2. ФГОС ООО (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.04.2015г. №1/15)
3. Приказ Минобрнауки России от 17/12/2010 №1897 "Об утверждении и введение федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 №1644)
4. Примерная программа по учебному предмету;
5. «Рабочие программы. Технология. 5- 8 (9) классы. Н.В.Синица, П.С. Самородский.Издательство: Москва «Вентана –Граф» 2016
6. Образовательная программа МБОУ Куяганская СОШ
7. Учебный план МБОУ Куяганская СОШ на 2017-2018 учебный год (утвержден педсоветом № 1 от 31.08.2017) ;
8. Положение о рабочей программе МБОУ Куяганская СОШ
9. Годовой календарный график.

Программа рассчитана на 2 часа в неделю (70 часов в год).

Основными целями изучения учебного предмета « Технология» в системе основного общего образования являются:

- Формирование представлений о составляющих техно сферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений на основе включения обучающихся разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Задачи:

1. формирование технологических компетентностей обучающихся через разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность, выстраивание индивидуальной траектории развития.
2. умение обучающихся формулировать личностные цели и мотивацию в изучении «технологии».
3. развитие познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития личности.

Логические связи предмета «Технология» с остальными предметами (разделами) учебного образовательного плана:

Обучение технологии предполагает широкое применение межпредметных связей. Это связано с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений, с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Возможно так же проведение интегрированных уроков в рамках разных разделов.

Используемые педагогические технологии: ИКТ, здоровьесберегающая, проектная, игровая, исследовательская, проблемная, группового обучения, программированного обучения, музейная педагогика, тестового контроля

Требования к результатам обучения и освоения содержания курса по технологии

Личностными результатами освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации;

- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка новых задач в учёбе и познавательной 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
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачами коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
- формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своего труда с точки зрения нравственных, правовых норм.

Предметными результатами освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе являются:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями других участников познавательно трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- овладение методами эстетического оформления изделий;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручным инструментом;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание курса

6 класс (70 часов)

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. 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.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»

Теоретические сведения. 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.

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.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Темы лабораторно-практических работ. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов. Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов.

Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

Тема 5. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий.

Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. 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.

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.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы.

Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса и птицы.

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов.

Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы 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.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Первые блюда(супы)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Практические работы.

1. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

2. Творческий проект по разделу «Технология обработки конструкционных материалов».

3. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

4. Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

**Тематическое планирование
(68 часов – 2 часа резервное время).**

№ п/п урока	Тема урока	Количество часов
Разделы «Технология домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 часа)		
Темы: «Интерьер жилого дома» - 1 час, «Комнатные растения в интерьере» - 1 час, «Исследовательская и созидательная деятельность – 2 часа		
1	Интерьер жилого дома.	1
2	Комнатные растения в интерьере	1
3,4	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома »	2
Разделы «Технология обработки конструкционных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» (24 ч)		
Темы: «Технология ручной обработки древесины и древесных материалов» - 6 часов, «Технология машинной обработки древесины и древесных материалов» - 4 часа, «Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов» - 10 часов, «Исследовательская и созидательная деятельность» - 4 часа.		
5,6	Заготовка древесины, её пороки и выбор для изготовления изделий	2
7,8	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий	2
9,10	Конструирование и моделирование изделий из древесины	2
11,12	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины	2
13,14	Технология точения древесины на токарном станке	2
15,16	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	2
17,18	Проектирование изделий из металлического проката	2
19,20	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой	2
21,22	Рубка металлических заготовок зубилом	2
23,24	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	2
25-28	Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов	4
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» (24 часа)		
Темы: «Свойства текстильных материалов» - 2 часа, «Конструирование швейных изделий» - 2 часа, «Моделирование одежды» - 2 часа «Швейная машина» - 2 часа, «Технология изготовления швейных изделий» - 8 часов, «Художественные ремёсла» - 4 часа «Исследовательская и созидательная деятельность» - 4 часа		
29,30	Свойства текстильных материалов	2
31,32	Конструирование швейных изделий	2
33,34	Моделирование одежды	2
35,36	Швейная машина	2
37,38	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.	2
39,40	Ручные работы	2

41,42	Подготовка и проведение примерки	2
43,44	Технология изготовления швейных изделий	2
45-48	Художественные ремёсла (вязание крючком)	4
49-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	4
Разделы «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» (16 часов)		
Темы: «Блюда из круп и макаронных изделий» - 2 часа, «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» - 2 часа, «Блюда из мяса и птицы» - 2 часа, «Первые блюда» - 2 часа, «Приготовление обеда» - 2 часа, «Исследовательская и созидательная деятельность» - 6 часов.		
53,54	Блюда из круп и макаронных изделий	2
55,56	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
57,58	Блюда из мяса и птицы	2
59,60	Первые блюда	2
61,62	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	2
63,64	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2
65,66	Подготовка к защите творческого проекта.	2
67,68	Защита творческого проекта	2
99,70	Резервное время	2

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- ☐ планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- ☐ представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

- ☐ организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- ☐ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник получит возможность научиться:

- ☐ находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- ☐ читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- ☐ выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;

Выпускник получит возможность научиться:

- ☐ грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- ☐ изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- ☐ выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- ☐ выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- ☐ определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- ☐ выполнять художественную отделку швейных изделий;
- ☐ изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- ☐ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- ☐ экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Учебно-методический комплект для учителя:

- Синица Н.В., П.С. Самородский., О.В. Яковенко. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др./ М.: Вентана-Граф, 2015.
- Синица Н.В. Технология : 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица П.С.Самородский – М.: Вентана-Граф, 2017.
- Синица Н.В. технология: программы 5-8(9) классы / Н.В.Синица П.С.Самородский – М.: Вентана-Граф, 2016.
- Синица Н.В.Технология: 6 класс: Методическое пособие/Н.В.Синица, П.С.Самородский. – М.:Вентана-Граф, 2016.

Учебно-методический комплект для ученика:

Синица Н.В., П.С. Самородский., О.В. Яковенко. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др./ М.: Вентана-Граф, 2015.