

Ростовская область Чертковской район с. Кутейниково
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кутейниковская основная общеобразовательная школа

«Утверждаю»

И. о. директора

МБОУ Кутейниковская ООШ

Приказ от 27.08.2021 г. № 68



С. А. Видюков
Ф.И.О.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

основное общее образование (6 класс)

Количество часов 68 Уровень базовый

Учитель Масликова Инна Александровна

Рабочая программа по технологии разработана на основе Программы основного общего образования. И. А. Сасова. Технология. 5-8 кл. Издательский центр «Вентана Граф», 2017г.

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе федеральных и региональных нормативных правовых документов:

- Федеральный Закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Областной закон от 14.11.2013 № 26-ЗС «Об образовании в Ростовской области».
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию, протокол заседания от 08.04.2015 № 1/15).
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 12.05.2016 № 2/16)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- приказ Минпросвещения от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (распространяется на правоотношения с 1 сентября 2021 года);
- приказ Минобрнауки России от 09.06.2016 № 699 «Об утверждении перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»;

- приказ Минпросвещения России от 23.12.2020 № 766 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 мая 2020 г. № 254».

- письмо Минобрнауки России от 04.09.2015 № 08-1404 «Об отборе организаций, выпускающих учебные пособия»;

- письмо Минобрнауки России от 18.03.2016 № НТ-393/08 «Об обеспечении учебными изданиями (учебниками и учебными пособиями);

- письмо Минобрнауки Ростовской области от 17.05.2021 № 24/3.1-7095 «О направлении рекомендаций по составлению учебного плана образовательных организаций, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, расположенных на территории Ростовской области, на 2021-2022 учебный год» ;

- письмо Чертковского РОО от 04.06.2021 г №896 «О формировании учебных планов в общеобразовательных учреждениях в 2021-2022 учебном году».

Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Кутейниковской основной общеобразовательной школы (Постановление Администрации Чертковского района Ростовской области от 14.09.2015 № 740).

- Учебного плана образовательного учреждения.

Программа ориентирована на использование следующих учебных и учебно-методических пособий:

- Учебник «Технология» 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. И.А.Сасовой. – 2-е изд., с уточн. – М. : Вентана – Граф, 2017

Цель данной программы: Подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном обществе.

Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- Выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных

инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обосновании способов их исправления;

- Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

Задачи:

- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

- научить планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд, применять знания, умения, полученные на уроках;

- воспитать трудолюбие, внимательность, чувство ответственности;

- формировать эстетический вкус;

- прививать уважительное отношение к труду, навыки трудовой культуры;

- развивать логическое мышление и творческие способности.

Курс рассчитан на 70 часов (2 часа в неделю). Календарно-тематическое планирование рассчитано на 68 часов. В связи с тем, что урок выпадает на праздничный день 7 марта и 9 мая программа будет реализована в полном объёме за счет совмещения уроков в разделе «Весенние аграрные работы»

Содержание учебного предмета

Технологии в жизни человека и общества (2 ч.)

Понятие «Технология» как учебный предмет и как процесс преобразования информации.

Индустриальные технологии

Основы проектирования (6 ч.)

«Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

Технологии создания изделий из текстильных материалов (4 ч.)

Группы плечевой и поясной одежды. Дизайн-анализ плечевого изделия.

Выбор материалов (материаловедение). Свойства тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Ткани из натуральных волокон и их свойства. Смесовые ткани. Трикотаж.

Построение плечевого изделия (конструирование). Мерки для построения плечевого изделия. Чертеж выкройки изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование изделий в связи с потребностями человека, для которого выполняется проект.

Проектирование и изготовление изделий с вышивкой аппликацией, бисероплетением и другими видами оформления швейных изделий

Например, проекты: игрушка на руку для кукольного театра декоративный брелок для ключей; пояс с кошельком; футляр для сотового телефона; логотип на швейное изделие и др. Вышивка. Выбор ткани и ниток. Составление и подбор рисунка для вышивания. Варианты орнаментов. Композиция. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасного труда при вышивании и при влажно-тепловой обработке. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Техника вышивания.

Стебельчатый, тамбурный, петельный швы. Гладь. Аппликация. Последовательность выполнения сложной многоцветовой аппликации. Объемная аппликация на трикотаже. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами, стеклярусом.

Краткая формулировка задачи проекта. Исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Дизайн-анализ аналогичных изделий. Требования к изделию проекта. Выкройки основных деталей. Выбор отделки элементов изделия (вышивание, аппликация, гладь, ажурные швы и др.). Оценка изделия проекта пользователями.

Кулинария (19 ч.)

Кухня и ее оборудование. Уход за кухонной утварью

Требования, предъявляемые к современной кухне. Виды оборудования для кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне

Правила ухода за оборудованием и посудой для приготовления пищи. Моющие средства для посуды

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Определение качества воды

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

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

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Правила поведения за столом. Сервировка стола

Основные теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Гигиена питания.

Питательные вещества и полноценное питание. Разработка меню ужина. Приготовление блюд к ужину по готовым рецептам. Сборники рецептов блюд

Работа над проектом «Здоровый ужин для всей семьи».
Самостоятельная работа.

Краткая формулировка задачи. Проработка идей, выбор лучшей. Самооценка качества проделанной работы. Презентация проекта.

Технология ведения домашнего хозяйства (14 ч.)

Интерьер жилых помещений. Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка.

Например, проекты: оформление детской комнаты (детского уголка); цветовое решение оформления комнаты; дополнительное освещение в моей комнате и др.

Санитарные условия в жилом помещении. Ежедневная, еженедельная и генеральная уборки. Использование чистящих и дезинфицирующих средств. Освещение помещений: естественное и искусственное. Осветительные приборы. Устройство электролампы (лампы накаливания). Правила безопасной работы с электроприборами. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Эстетические принципы дизайна. Упражнение «Стиль». Элементы цветоведения: основные и дополнительные цвета. Обычаи, традиции, правила поведения.

Обычаи, традиции, правила поведения

Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование санитарно-технических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений в зависимости от обычаев конкретной местности.

Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности, где проживает семья. Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений. Местные обычаи приема гостей. Национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи. Правила поведения за столом. Правила поведения в общественных местах. Отношения между старшими и младшими членами семьи. Национальные праздники и обряды. Национальная одежда.

Технология художественных ремёсел (16 ч.)

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и

хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Основные виды учебной деятельности. Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора

Находить информацию по истории вышивания. Изготавливать изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом.

Основные виды учебной деятельности. Находить информацию по истории вышивания. Изготавливать изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом

Электротехнические работы в жилых помещениях . Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.

Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ.

Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами (проводами, шнурами, изоляционными лентами, трубками и др.) и инструментами (кусачками, монтажным ножом, круглогубцами, плоскогубцами, отвёрткой), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Технология художественно-прикладной обработки материалов (6 ч.)

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества. Правила безопасного труда при работе в выжигателем. Виды выжигания. Перевод рисунка. Выжигание на плоской поверхности.

Весенние аграрные работы (1 ч.)

Работа на клумбах. Уход за растениями

Планируемые результаты освоения предмета

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся научатся самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

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

Личностными результатами являются:

- 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;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения учениками основной школы предмета «Технология» являются:

- 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Календарно - тематическое планирование

№ п/п	Дата	Тема урока	К-во ч.	Формы контроля
		Технологии в жизни человека и общества	2	
1	03.09	Понятие «Технология» как учебный предмет и как процесс преобразования информации	1	Фронтальный
2	06.09	Индустриальные технологии	1	Комбинированный
		Основы проектирования	6	
3	10.09	Основные правила проектирования	1	Комбинированный
4	13.09	Выбор и обоснование темы проекта	1	Комбинированный
5	17.09	Проработка идеи: первоначальные варианты	1	Комбинированный
6	20.09	Способы обработки информации	1	Комбинированный
7	24.09	Использование компьютера при выполнении работ	1	Комбинированный
8	27.09	Способы представления результатов	1	Комбинированный
		Технология домашнего хозяйства	14	
9	01.10	Эстетика и экология жилища	1	Комбинированный
10	04.10	Технология ухода за жилыми помещениями	1	Индивидуальный
11	08.10	Освещение жилого помещения	1	Комбинированный
12	11.10	Инструменты для электротехнических работ в жилых помещениях	1	Фронтальный
13	15.10	Интерьер жилых помещений	1	Комбинированный
14	18.10	Изучение потребностей в изменении планировки детской комнаты	1	Фронтальный
15	22.10	Изучение аналогов планировки	1	Фронтальный
16	25.10	Стилевые и цветовые решения в интерьере	1	Фронтальный
17	29.10	Проект «Оформление детской комнаты». План комнаты	1	Индивидуальный
18	08.11	Проект «Оформление детской комнаты». Идеи	1	Фронтальный
19	12.11	Проект «Оформление детской комнаты». Окончательный вариант	1	Фронтальный
20	15.11	Создание презентации по проекту	1	Индивидуальный
21	19.11	Обычаи, и традиции	1	Фронтальный
22	22.11	Правила поведения	1	Фронтальный
		Кулинария	18	
23	26.11	Правила санитарии, гигиены и безопасности работы	1	Фронтальный
24	29.11	Физиология питания	1	Фронтальный
25	03.12	Питательные вещества и полноценное питание	1	Фронтальный
26	06.12	Суточное потребление питательных веществ	1	Комбинированный
27	10.12	Оборудование кухни	1	Фронтальный
28	13.12	Столовые посуда и приборы, используемые для сервировки стола	1	Комбинированный
29	17.12	Технология обработки пищевых продуктов	1	Фронтальный
30	20.12	Молоко и молочные продукты. Условия	1	Фронтальный

		хранения		
31	24.12	Значение молока и кисломолочных продуктов в жизни человека	1	Комбинированный
32	27.12	Крупы	1	Фронтальный
33	10.01	Каши. Виды каш. Правила приготовления	1	Фронтальный
34	14.01	Макаронные изделия. Блюда из макаронных изделий	1	Фронтальный
35	17.01	Рыба. Правила безопасной работы при обработке рыбы	1	Фронтальный
36	21.01	Виды тепловой обработки рыбы	1	Комбинированный
37	24.01	Сервировка стола к ужину	1	Фронтальный
38	28.01	Правила поведения за столом	1	Фронтальный
39	31.01	Проект «Здоровый ужин для всей семьи»	1	Индивидуальный
40	04.02	Проработка меню ужина	1	Индивидуальный
41	07.02	Сервировка стола к ужину	1	Комбинированный
		Технологии создания изделий из текстильных материалов	4	
42	11.02	Свойства текстильных материалов	1	Комбинированный
43	14.02	Свойства тканей из натуральных волокон	1	Фронтальный
44	18.02	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия	1	Комбинированный
45	21.02	Основные правила оформления чертежей	1	Фронтальный
		Технология художественных ремёсел	16	
46	25.02	Виды художественных ремесел	1	Комбинированный
47	28.02	Понятие композиции	1	Фронтальный
48	04.03	Цветовые сочетания в орнаменте	1	Комбинированный
49	11.03	Выбор материалов для вышивания	1	Комбинированный
50	14.03	Составление и подбор рисунка для вышивания	1	Фронтальный
51	18.03	Техника вышивания	1	Фронтальный
52	28.03	Подготовка к вышиванию. Виды швов	1	Фронтальный
53	01.04	Виды швов	1	Фронтальный
54	04.04	Аппликация	1	Фронтальный
55	08.04	Вышивка бисером, стеклярусом, блёстками	1	Индивидуальный
56	11.04	Вышивка бисером, стеклярусом, блёстками	1	Индивидуальный
57	15.04	Проект «Игрушка на руку для кукольного театра»	1	Комбинированный
58	18.04	Дизайн – анализ кукол на руку	1	Комбинированный
59	22.04	Изготовление выкроек	1	Индивидуальный
60	25.04	Изготовление изделия	1	Фронтальный
61	29.04	Изготовление изделия	1	Фронтальный
		Технология художественно-прикладной обработки материалов	6	
62	06.05	Традиционные виды декоративно-прикладного творчества	1	Фронтальный
63	13.05	Виды выжигания	1	Фронтальный

64	16.05	Перевод рисунка	1	Фронтальный
65	20.05	Выжигание на плоской поверхности	1	Фронтальный
66	23.05	Выжигание на плоской поверхности	1	Индивидуальный
67	27.05	Лакирование поверхности изделия	1	Индивидуальный
		Весенние аграрные работы	2	
68	30.05	Работа на клумбах	1	Групповой

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
педагогического совета
№ 2 от 26 августа 2021 года
Видюков С. А. Видюков
подпись расшифровка

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
учебно-воспитательной работе
И.Н. Халаимова Халаимова
подпись расшифровка