

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ново-Идинская средняя общеобразовательная школа»

Согласовано
Заместитель по УВР



Б.Р.Иванов
«11» 08 2023г.

Рассмотрено на заседании ШМО «Гармония»
Протокол № 1 от 28.08 2023г.
Руководитель ШМО П.Е. П.Е. Егоров.

Утверждено
Директор школы

С.Е. Урбанова
«11» 08 2023г.



**Рабочая программа
учебного курса по технологии 6 класс**

**на 2022 – 2023 учебный год
Середкиной Марины Валериевны**

с. Новая Ида
2023год.

Класс: 6 класс.

Количество часов: за год: 34 часов, в неделю: 2 часа

Программное обеспечение:

- 1.Технология. Программа 5-8 класс под ред. А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница
- 2.Технология. Учебник 5 класс. Авт. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, 2020г.

Курс ориентирован:

Учебный предмет «Технология» выполняет особенную роль, так как обладает мощным развивающим потенциалом. Важнейшая особенность этих уроков состоит в том, что они строятся на предметно-практической деятельности, которая служит необходимым звеном целостного процесса духовного, нравственного и интеллектуального развития (в том числе и абстрактного мышления). Только так, на основе реального учета функциональных возможностей ребенка и закономерностей его развития, обеспечивается возможность активизации познавательных психических процессов и интенсификации обучения в целом. Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

1.Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета:

По окончании 6 класса обучающиеся:

Овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность **ознакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

2.Содержание учебного курса.

34 часа; 2 ч в неделю.

Раздел «Технология изготовления текстильных изделий» (22 ч)

Тема 1.Конструирование плечевой и поясной одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. (2 ч)

Тема 2. Свойства текстильных материалов_(2 ч)

Теоретические сведения. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения, их виды. Определение вида тканей по сырьевому составу. Классификация текстильных волокон. Способы их получения.

Тема 3.Технология раскроя одежды (2ч)

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Тема 4. Швейная машина_(6 ч)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с

неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Тема
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (4ч).

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

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.

Тема 6. Вязание крючком(4 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Раздел «Технология кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)

Тема 1.(4ч)Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая обработка овощей

Тема 2. (2 ч) Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты, кисломолочные продукты, их пищевая ценность, химический состав и значение для организма человека. Ассортимент молочных и кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Практические работы

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 3. Изделия из жидкого теста (2 ч). Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Практические работы. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 4. (4ч) Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Подготовка рыбы к обработке. Технология приготовления блюд из рыбы. *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.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил

безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «: Технологии обработки текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технология кулинарной обработки пищевых продуктов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Примерные темы творческого проекта. «Экологические сумки». «Приготовление воскресного семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком», «Любимая вязаная игрушка»

3. Тематический план 6 класс

| № | Тема урока | Количество часов |
|---|---|------------------|
| Раздел 1: Технологии обработки текстильных материалов 22ч. | | |
| 1-2 | Вводный урок. Классификация одежды Конструирование одежды и аксессуаров | 2 |
| 3-4 | Текстильные материалы и их свойства | 2 |
| 5-6 | Технология раскроя одежды | 2 |
| 7-8 | Швейная машина | 2 |
| 9-10 | Машинные швы | 2 |
| 11-12 | Основные операции при машинной обработке изделия | 2 |
| 13-16 | Технология изготовления швейных изделий (сумка-торба) | 4 |
| 17-18 | Материалы и инструменты для вязания трикотажа | 2 |
| 19-20 | Основные виды петель при вязании крючком | 2 |
| 21-22 | Вязание полотна. Вязание по кругу | 2 |
| Раздел 2: Технология кулинарной обработки пищевых продуктов 12ч. | | |

| | | |
|-------|--|---|
| 23-24 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | 2 |
| 25-26 | Тепловая обработка овощей | 2 |
| 27-28 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 |
| 29-30 | Изделия из жидкого теста | 2 |
| 31-32 | Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке. Технология приготовления блюд из рыбы | 2 |
| 33-34 | Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них | 2 |
| | | |