

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя школа № 8»**

«Рассмотрено»
на заседании МО
учителей «Технология.
МХК. ИЗО. Музыка.
Физическая культура»
школы протокол
№ 1 от 30.08.2022 г.
Руководитель МО
Халикова Н.Х.

«Согласовано»
зам. директора по УР
Л.А. Валиева
« 1 » 31.08.2022 г.

Утверждена педагогическим
советом школы
Протокол
от 31.08.2022 г. № 1
Приказ директора школы
от 31.08.2022 г. № 368
О.С.Серебренникова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГИЯ»
6 КЛАСС**

Составитель: учитель технологии
МБОУ «СШ №8» г. Нижневартовска
Халикова Н.Х.

2022 -2023 учебный год

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты изучения предмета:

- ✓ Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- ✓ Мотивация учебной деятельности;
- ✓ Овладение установками, нормами и правилами организации умственного и физического труда;
- ✓ Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- ✓ Смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- ✓ Самооценка умственных и физических способностей для труда в разных сферах с позиций будущей специализации;
- ✓ Нравственно-эстетическая ориентация;
- ✓ Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- ✓ Развитие способности к самостоятельным действиям;
- ✓ Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- ✓ Гражданская идентичность знание своей этнической принадлежности. Освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;
- ✓ Проявление технико-технологического и экономического мышления;
- ✓ Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты изучения курса:

Познавательные УУД:

- ✓ Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- ✓ Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ✓ Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- ✓ Моделирование технических объектов и технологических процессов;
- ✓ Выявление потребностей, проектирование и создания объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- ✓ Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- ✓ Общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- ✓ Исследовательские и проектные изделия;
- ✓ Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- ✓ Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- ✓ Формирование определений понятий;
- ✓ Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- ✓ Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

Коммуникативные УУД:

- ✓ Умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- ✓ Владение речью;

Регулятивные УУД:

- ✓ Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- ✓ Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- ✓ Саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформировать следующие умения:

- ✓ Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- ✓ Разработать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- ✓ Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить обед из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- ✓ Определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- ✓ Наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- ✓ Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- ✓ Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- ✓ Выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- ✓ Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

2. Содержание учебного предмета.

Оформление интерьера 8 ч

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растение в интерьере комнаты».

Кулинария 12ч

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 4 ч.

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практическая работа

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов 4ч.

Основные теоретические сведения

Понятия о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практическая работа

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд 1 ч.

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет 3 ч.

Основные теоретические сведения

Понятия о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «приготовление воскресного обеда».

Создание изделий из текстильных материалов 30 ч.

Элементы материаловедения 1 ч.

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий 11 ч.

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм).

Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практическая работа

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы 2 ч.

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков. Ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения 2 ч.

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практическая работа

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Проект «Наряд для семейного обеда» 14 ч.

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практическая работа

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

