

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Республики Дагестан

ГКОУ РД «Хасавюртовская школа-интернат №9»

Рассмотрено
руководитель МО

_____/_____

Протокол № ____ от
22.08.2023 г

Согласовано
Заместитель директора
по УВР

 /Кабаева М.А.

Протокол № ____ от
22.08.2023 г

Утверждено

Директор
школы - интернат

 /Абакаров А.Т.

Приказ № ____ от
22.08.2023 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

для 6 класса основного общего
образования 2023-2024 учебный год

Составитель: Асеков Аскерхан Абдулгамитович
учитель технологии

Хасавюрт 2023

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном образовательном государственном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2014.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской)

Содержание учебного предмета

Интерьер жилого дома.

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

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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.

Практические работы

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

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов.

Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса.

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд подача их к столу.

Практические работы

Приготовление блюда из птицы

Приготовление первых блюд

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет.

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения

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

Конструирование швейных изделий

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды. Практические работы.

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

Моделирование швейного изделия. Понятие о моделировании одежды.

Практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейные ручные работы

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.

Практическая работа. Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения

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

Проект «Наряд для семейного обеда»

Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов.

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

Художественные ремесла

Вязание крючком и спицами

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда.

Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

Творческие проекты по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов»,

«Художественные ремесла», другие варианты творческих проектов.

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Выполнение эскизов проектов.

Планируемые результаты

Раздел «Интерьер жилого дома»

Выпускник научится:

Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.

Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК.

Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Подбирать аксессуары для украшения своей комнаты.

Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.

Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.

Ухаживать за комнатными растениями. Определять виды и группы комнатных растений.

Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

Определять свежесть рыбы.

Определять срок годности рыбных консервов.

Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.

Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.

Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Определять признаки доброкачественности рыбы.

Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Определять качество мясных блюд органолептическими способами (по виду, запаху, вкусу).

Осваивать безопасные приёмы труда.

Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Технологии приготовления блюд из рубленого мяса.

Определять качество птицы.

Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы.

Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.

Технологии приготовления первых блюд из птицы.

Соблюдать правила этикета за столом.

Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Оценивать качество готового блюда в соответствии с требованиями.

Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.

Определять качество продуктов для приготовления супа.

Находить и представлять информацию о различных супах.

Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.

Составлять меню обеда.

Создание изделий из текстильных материалов

Выпускник научится:

Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.

Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.

Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.

Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.

Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.

Изучать устройство машинной иглы.

Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду.

Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе.

Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.

Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.

Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.

Выполнять правила безопасной работы утюгом.

Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.

Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Художественные ремёсла

Выпускник научится:

Изучать материалы и инструменты для вязания.

Подбирать крючок и нитки для вязания.

Вязать образцы крючком.

Подбирать спицы и нитки для вязания.

Вязать образцы спицами.

Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.

Определять цель и задачи проектной деятельности.

Изучать этапы выполнения проекта.

Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Выполнять проект по разделу «Кулинария».

Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».

Защищать творческий проект

Календарно-тематическое планирование 6класс

№	Разделы, темы	Кол-во часов	Дата	Примечание	Дом. задание
1	Введение Вводный инструктаж по технике безопасности	1			
2	Интерьер жилого дома. Планировка жилого дома	1			
3	Интерьер жилого дома	1		Олимпиадные задания	
4	Интерьер жилого дома Практическая работа	1			
5	Комнатные растения в интерьере квартиры	1			
6	Комнатные растения в интерьере квартиры	1			
7	Разновидности комнатных растений	1			
8	Технология выращивания комнатных растений	1		Олимпиадные задания	
9	Технология выращивания комнатных растений Практическая работа	1			
10	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	1			
11	Кулинария Технология первичной обработки рыбы	1		Олимпиадные задания	
12	Технология приготовления блюд из рыбы	1			
13	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них	1			
14	Технология первичной обработки мяса	1			
15	Технология приготовления блюд из мяса	1			
16	Технология приготовления блюд из птицы	1		Олимпиадные задания	

17	Технология приготовления первых блюд	1			
18	Сервировка стола к обеду. Этикет	1		Олимпиадные задания	
19	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1			
20	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1			
21	Создание изделий из текстильных материалов Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1		Олимпиадные задания	
22	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	1		Олимпиадные задания	
23	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Практическая работа	1			
24	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Практическая работа	1			
25	Моделирование плечевой одежды	1		Олимпиадные задания	
26	Моделирование плечевой одежды Практическая работа	1			
27	Раскрой плечевой одежды	1		Олимпиадные задания	
28	Раскрой плечевой одежды Практическая работа	1			
29	Технология дублирования деталей	1			
30	Ручные работы Практическая работа	1		Олимпиадные задания	
31	Работа на швейной машине	1		Олимпиадные задания	
32	Работа на швейной машине Практическая работа	1			

33	Приспособления к швейной машине	1			
34	Приспособления к швейной машине Практическая работа	1			
35	Виды машинных операций	1		Олимпиадные задания	
36	Виды машинных операций Практическая работа	1			
37	Технология обработки мелких деталей	1			
38	Технология обработки мелких деталей Практическая работа	1			
39	Подготовка и проведение примерки изделия	1			
40	Подготовка и проведение примерки изделия Практическая работа	1			
41	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов	1			
42	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Практическая работа	1			
43	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Практическая работа	1		Олимпиадные задания	
44	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Практическая работа	1			
45	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1			
46	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа	1			
47	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой	1		Олимпиадные задания	
48	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой. Практическая работа	1			
49	Технология обработки нижнего среза изделия Окончательная отделка изделия	1		Олимпиадные задания	
50	Технология обработки нижнего среза изделия Окончательная отделка изделия. Пр. работа	1			
51	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	1			
52	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	1			

53	Художественные ремесла Материалы и инструменты для вязания	1			
54	Основные виды петель при вязании крючком Практическая работа	1			
55	Вязание полотна	1		Олимпиадные задания	
56	Вязание полотна Практическая работа	1			
57	Вязание по кругу	1			
58	Вязание по кругу Практическая работа	1			
59	Вязание по кругу Практическая работа	1			
60	Вязание по кругу Практическая работа	1			
61	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1		Олимпиадные задания	
62	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа	1			
63	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа	1			
64	Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания	1			
65	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1			
66	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Практическая работа	1			
67	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Практическая работа	1			
68	Защита творческого проекта	1			