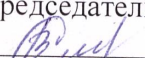



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Тверской области
Средняя общеобразовательная школа д. Мокшино
Конаковского района Тверской области

Согласовано
Методический совет школы
Протокол №1 от 30.08.2022г.
Председатель МСШ
 В.Ю. Смольянинова

Утверждаю
Приказ №202-ОД от 30.08.2022г.
Директор ГБОУ СОШ д. Мокшино
 О.В. Архипова



Общеобразовательная рабочая программа
по учебному курсу:
«Технологии»
бкласс
(в рамках работы Центра образования цифрового и
технического профиля
«Точка роста» при ГБОУ СОШ д. Мокшино

Составил : учитель Киргинцева Н.В..
2022 – 2023 учебный год

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты

изучения предмета: проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; мотивация учебной деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной 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 различных сферах с позиций будущей социализации; нравственно-эстетическая ориентация; реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; гражданская идентичность (знание о 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). Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

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 создание 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 действия; осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач; формулирование 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: умения работать в команде, учитывать 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 сформированность следующих умений: осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов

труда; разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере; работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду; заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант; читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия; подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

Общая характеристика 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 «Растения в интерьере комнаты».

КУЛИНАРИЯ (12 ч) 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. 5 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 (4 ч)

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы. Практические работы 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 Понятие 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. Практические работы 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. Практические работы 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, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта. Практические работы 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».

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч) Вязание крючком и спицами (8 ч) Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч) 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. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ урока	Тема урока	Содержание урока	Количество часов	Дата	
				По плану	По факту
1	Вводный урок. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Знакомство с целями и задачами уроков технологии в 6 классе.	1		
2	Планировка и интерьер жилого дома. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Познакомить с зонированием жилых помещений дома, правилами композиции, видами отделочных материалов. Декоративным оформлением интерьера, этапами проектирования.	1		
3	Комнатные растения, разновидности технологии выращивания.	Знакомство с разновидностями комнатных растений, приемами фитодизайна, технологией выращивания комнатных растений.	1		
4	Обоснование проекта «Растения в интерьере	Выполнять обоснование проекта.	1		

	жилого дома».				
5-6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».	Знакомство с целями и задачами, этапами проектирования.	2		
7-8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома».	Выполнение защиты проекта.	2		
9	Рыба. Пищевая ценность. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Познакомить с видами рыбы и рыбными продуктами, признаками доброкачественности рыбы, санитарными требованиями при обработке рыбы.	1		
10	Технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Знакомство с технологией первичной и тепловой обработки рыбы.	1		
11-12	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы». (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы, используя технологическую карту.	2		
13	Мясо. Пищевая ценность. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Познакомить с видами мяса и мясных продуктов, признаками доброкачественности мяса и птицы.	1		
14	Технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Знакомство с технологией приготовления блюд из мяса и птицы.	1		
15-16	Практическая	Выполнять способы тепловой	2		

	<p>работа «Приготовление блюда из мяса». (Урок с использованием оборудования центра точка роста)</p>	<p>и кулинарной обработки мяса, требования к качеству готового блюда.</p>			
17	<p>Супы. Технология приготовления первых блюд. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)</p>	<p>Познакомить со значением первых блюд в питании человека, классификация супов, технологией приготовления бульона и супа.</p>	1		
18	<p>Сервировка стола к обеду. Этикет. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)</p>	<p>Знакомство с калорийностью продуктов, правилами сервировки стола, этапами выполнения проекта.</p>	1		
19-20	<p>Творческий проект «Приготовление воскресного обеда. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)</p>	<p>Выполнение сервировки стола к обеду, правил защиты проекта.</p>	2		
21	<p>Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.</p>	<p>Познакомить со свойствами текстильных материалов из химических волокон, видами нетканых материалов.</p>	1		
22	<p>Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Знакомство с видами плечевой одежды, этапами учебного проектирования.</p>	1		
23	<p>Конструирование швейных изделий.</p>	<p>Познакомить с правилами снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия.</p>	1		
24	<p>Определение размера швейного изделия.</p>	<p>Знакомство с правилами измерения и с условными обозначениями.</p>	1		
25	<p>Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным</p>	<p>Знакомство с общими правилами построения чертежа швейного изделия в масштабе 1:4.</p>	1		

	рукавом.				
26	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия».	Выполнение построения чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.	1		
27-28	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия».	Выполнение построения чертежа швейного изделия, подготовки выкройки к раскрою.	2		
29	Моделирование плечевой одежды.	Познакомить учащихся с моделированием плечевой одежды.	1		
30	Практическая работа. «Моделирование плечевой одежды».	Выполнение моделирования в соответствии с эскизом изделия, подготовки выкроек к раскрою.	1		
31	Раскрой швейного изделия.	Познакомить с последовательностью и приемами раскроя плечевого швейного изделия.	1		
32	Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия».	Выполнение подготовки ткани к раскрою, раскладки выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя.	1		
33	Швейные ручные работы.	Познакомить с требованиями к выполнению ручных работ (копировальные стежки, приметывание, выметывание), правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.	1		
34	Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов».	Выполнение образцов ручных швов, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами.	1		
35	Приспособление к швейной машине.	Знакомство с устройством швейной иглы, с технологией выполнения обтачных швов.	1		
36	Практическая работа «Выполнение образцов швов».	Выполнение подготовки швейной машины к работе, образцов швов.	1		
37	Практическая работа «Подготовка к примерке».	Выполнять подготовку к примерке изделия, выявлять и устранять дефекты.	1		
38	Примерка изделия.	Выполнять примерку изделия, выявлять и устранять	1		

		дефекты.			
39-40	Практическая работа «Обработка шва спинки, плечевой и нижних срезов рукавов».	Выполнять технологию обработки среднего шва, последовательность обработки плечевых швов и нижних срезов рукавов.	2		
41	Обработка горловины швейного изделия.	Познакомить со способами обработки горловины швейного изделия.	1		
42	Практическая работа «Обработка горловины изделия».	Выполнять обработку горловины швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани.	1		
43	Технология обработки боковых срезов изделия.	Познакомить с технологией обработки боковых срезов швейного изделия обтачным швом (стачным швом).	1		
44	Практическая работа «Обработка боковых срезов».	Выполнять обработку боковых срезов швейного изделия, оценивать качество работы.	1		
45	Обработка нижнего среза швейного изделия.	Знакомство с технологией обработки нижнего среза швейного изделия.	1		
46	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия».	Выполнять обработку швом вподгибку с закрытым срезом нижнего среза швейного изделия.	1		
47	Окончательная отделка изделия.	Познакомить с последовательностью окончательной отделки швейного изделия. Выполнить отделку.	1		
48	Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда».	Познакомить с правилами подготовки доклада по защите проекта.	1		
49-50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда».	Выполнять защиту проекта, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов.	2		
51	Вязание крючком и спицами.	Знакомство со способами вязания крючком и спицами, с видами инструментов, материалами, со схемами для вязания.	1		
52	Творческий	Выполнять цепочку из	1		

	проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта.			
53-54	Основные виды петель при вязании крючком.	Знакомство с приемами вязания основных петель, с условными обозначениями при вязании крючком, этапами проектной деятельности.	2		
55-56	Вязание по кругу.	Познакомить со способами вязания по кругу, со схемами и научить их читать.	2		
57	Вязание спицами.	Знакомство со способами вязания спицами, об условных обозначениях на схемах для вязания спицами.	1		
58	Основные приемы вязания.	Знакомство с лицевыми и изнаночными петлями, с закрытием петель последнего ряда.	1		
59-64	Проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	Знакомство с этапами выполнения проекта, с технологией вязания крючком или спицами. Выполнять вязание проектного изделия крючком или спицами.	5		
65-66	Подготовка проекта к защите.	Познакомить с правилами и требованиями к докладу к защите проекта. Выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад к защите проекта.	2		
67	Защита проекта.	Выполнять правила по защите проекта., анализировать достоинства и недостатки проекта, выступать с защитой проекта.	1		
68	Итоговый урок.	Обобщить знания полученные в 6 классе на уроках технологии.	1		