

Рассмотрено на заседании МО начальных классов Протокол № от 26. 08. 2020 г. Руководитель МО начальных классов Долгополова Е.В.	Согласовано Заместитель директора по учебно- воспитательной работе МОБУ СОШ с. Анновка Иванова О.П. _____ 28. 08.2020 г.	Утверждаю Директор МОБУ СОШ с. Анновка _____ Г.П. Долгополова Приказ № 168 от 28. 08.2020г. 
---	---	--

Рабочая программа ПО ТЕХНОЛОГИИ В 6 КЛАССЕ

Уровень образования: основное общее образование

Срок реализации программы: 2020/2021гг.

Количество часов по учебному плану:

Всего- 70ч/год; 2ч/неделю

Рабочую программу составила Демидкина М.В.

Учитель технологии

2020г.

Планируемые результаты: Личностные результаты:

- 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-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие 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 при организации своей деятельности;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты 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;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- 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:

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты в познавательной сфере:

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере;

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание тем учебного предмета.

Осенние работы на пришкольном участке (7 ч) Технология возведения ремонта и содержание зданий (4ч)

Здание; сооружение; технологии возведения зданий:

Инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ. Эксплуатационные работы: санитарное содержание здания, ремонтные работы; жилищно-коммунальное хозяйство

Технология в сфере быта (2 ч)

Жилой дом, зонирование, планировка; зона сна и отдыха, учебная зона, зона досуга, зона хранения

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом» Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Лабораторно-практические и практические работы Выполнение
электронной презентации «Освещение жилого дома».
Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы: Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.
Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Технологическая система (4 ч)

Технологическая система; элемент и уровень технологической системы; подсистема; надсистема; вход, процесс и выход технологической системы; последовательная, параллельная и комбинированная технологическая система; управление технологической системой; ручное, автоматизированное, автоматическое; обратная связь.

Технологии обработки конструкционных материалов (12 ч)

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.

Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов.

Ознакомление с устройством настольного сверлильного станка по рисунку.

Профессия токарь

Изготовление поделок из пластиковых бутылок

Декоративное оформление поделок

Технология изготовления текстильных изделий (11 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Классификация одежды, требования предъявляемые к одежде.

Конструирование одежды и аксессуаров

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде, Виды поясной одежды.

Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.

Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды.

Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Построение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СВ и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Изготовление выкройки сумки.

Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной; чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления поясных изделий.

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой - корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками-подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание

среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом

Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. *Лабораторно-практические и практические работы:* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (8 ч)

Технология приготовления блюд из овощей и фруктов

Тепловая обработка овощей

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. Рассмотрение рецептов.

Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с

начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Рассмотрение рецептов. Составление технологических карт.

Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста. Рассмотрение рецептов теста
Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
Рассмотрение рецептов из рыбы и нерыбных продуктов. Профессия Кулинар

Технологии растениеводства и животноводства (11 ч)

Агрокультуры; почва; агротехнические приёмы обработки; основная, предпосевная и послепосевная.

Сортировка, прогревание, обеззараживание, закаливание, замачивание и проращивание семян; обработка стимуляторами роста; посев семян.

Рассада, рассадный способы посадки; технологии ухода: прополка, прореживание, полив, окучивание, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка, удобрения; садовый инструмент.

Содержание животных; вольер, будка. Содержание собак в квартире и вне дома. Технологии разведения домашних животных.

Творческий проект (3 ч)

Разработка электронной презентации

Весенние работы (8 ч)

Тематическое планирование

№ п/п	Название раздела	Количество часов
1	Осенние работы на пришкольном участке	7
2	Технология возведения ремонта и содержание зданий	4

3	Технологии в сфере быта	2
4	Технологическая система	4
5	Технологии обработки конструкционных материалов	12
6	Технологии изготовления текстильных изделий	11
7	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	8
8	Технологии растениеводства и животноводства	11
9	Творческий проект	3
10	Весенние работы	8

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Дата проведения		Тема урока
	план	факт	
			Раздел 1. Осенние работы на пришкольном участке. (7 ч)
1	01.09		Осенние работы. Работа на пришкольном участке. Т.Б.
2	01.09		Осенние работы. Уборка урожая.
3	08.09		Осенние работы на пришкольном участке.
4	08.09		Осенние работы на пришкольном участке.
5	15.09		Осенние работы на пришкольном участке.
6	15.09		Осенние работы на пришкольном участке.
			Раздел 2. Технология возведения, ремонта и содержание зданий(4 ч)
7	22.09		Технология возведения зданий и сооружений
8	22.09		Ремонт и содержание зданий и сооружений
9	29.09		Энергетическое обеспечение зданий
10	29.09		Энергосбережение в быту
			Раздел 3. Технологии в сфере быта(2 ч)
11	06.10		Планировка помещений жилого дома
12	06.10		Освещение жилого помещения. Экология жилища
			Раздел 4. Технологическая система(4 ч)
14	13.10		Технологическая система как средство для удовлетворения потребностей человека
15	13.10		Системы автоматического управления. Робототехника
16	20.10		Техническая система и её элементы. Анализ функций технических систем
17	20.10		Морфологический анализ
			Раздел 5. Технологии обработки

			конструкционных материалов (12 ч)
18	27.10		Свойства конструкционных материалов
19	27.10		Графическое изображение изделий
20	10.11		Технологическая карта- основной документ для изготовления деталей
21	10.11		Технология соединения деталей из древесины (рассмотрение заготовок)
22	17.11		Технология изготовления деталей из древесины ручным инструментом. (просмотр презентации)
23	17.11		Устройство токарного станка для обработки древесины (рассмотрение на плакате и презентации, учебник рисунок с. 89)
24	24.11		Технология обработки древесины на токарном станке (рассказ о профессии токарь)
25	24.11		Технология резания металла и пластмассы (изготовление поделок из пластиковых бутылок)
26	01.12		Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы (поделка из металлических банок)
27	01.12		Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке (ознакомление с устройством настольного сверлильного станка по рисунку, учебник с. 109)
28	08.12		Технология отделки изделий из древесины, металла и пластмассы (декоративное оформление)
29	08.12		Технология отделки изделий из древесины, металла и пластмассы (декоративное оформление)
			Раздел 6. Технологии изготовления текстильных изделий (11 ч)
30	15.12		Классификация одежды
31	15.12		Конструирование одежды и аксессуаров
32	22.12		Текстильные материалы и их свойства
33	22.01		Технология раскроя одежды
34	29.01		Швейная машина
35	29.01		Машинные швы
36	19.01		Основные операции при машинной обработке изделия
37	19.01		Технология изготовления швейных изделий
38	26.01		Материалы и инструменты для вязания трикотажа
39	26.01		Основные виды петель при вязании крючком
40	02.02		Вязание по кругу (салфетка)
			Раздел 7. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (8 ч)
41	02.02		Технология приготовления блюд из овощей и фруктов (рецепты салатов из овощей и фруктов, рассчитать каллории)
42	09.02		Технология приготовления блюд из овощей и фруктов (какая форма нарезки овощей используют при приготовлении винегрета, фруктового салата)
43	09.02		Тепловая обработка овощей (презентация)

44	16.02		Блюда из молока и кисломолочных продуктов (технология приготовления сырников, домашнего творога, рассмотрение рецепта)
45	16.02		Изделие из жидкого теста (технология приготовления блинчиков, изучение технологической последовательности, рецепт)
46	02.03		Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке (ознакомление по рисунку учебника с. 183, просмотр презентации)
47	02.03		Технология приготовления блюд из рыбы (рассмотрение рецептов)
48	09.03		Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них (рассмотрение рецептов, рассказ о профессии кулинар)
			Раздел 8. Технологии растениеводства и животноводства (11 ч)
49	09.03		Технология обработки почвы
50	16.03		Технология обработки почвы
51	16.03		Технология подготовки семян к посеву
52	06.04		Технология подготовки семян к посеву
53	06.04		Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями
54	13.04		Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями
55	13.04		Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями
56	20.04		Технологии уборки и хранения урожая культурных растений
57	20.04		Животноводство
58	27.04		Животноводство
59	27.04		Содержание животных
			Раздел 9. Творческий проект (3 ч)
60	30.04		Техническое (проектное) задание
61	30.04		Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office
62	04.05		Разработка электронной презентации в программе PowerPoint
			Раздел 10. Весенние работы(8 ч)
63	04.05		с/х труд. Весенние работы
64	11.05		с/х труд. Весенние работы
65	11.05		с/х труд. Весенние работы
66	18.05		с/х труд. Весенние работы
67-68	21.05		с/х труд. Весенние работы
69-70	25.05		с/х труд. Весенние работы

