

МКОУ Баклушинская СШ

РАССМОТРЕНО на МС _____ Муртазина О.Н. Протокол №1 от 26.08.21.	СОГЛАСОВАНО Зам.дир.по УВР _____ Муртазина О.Н. Протокол №1 от 30.08.21. _____	УТВЕРЖДАЮ Директор школы _____ Косинская О.В. Приказ № 94 от 31.08.21.
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного курса по технологии
для 6 класса

Учитель : Муртазина О.Н.

2021 – 2022 учебный год

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Предметные результаты

Обучающиеся научатся:

пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментах и оборудовании, применяемых в технологических процессах;
использовать общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
подбирать информацию для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
владеть способами графического представления технической документации;
владеть методами творческой деятельности;
применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Обучающиеся будут уметь:

планировать технологический процесс и процесс труда;
организовывать рабочее место с учетом требований эргономики;
проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов труда;
подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся ресурсов;

анализировать, разрабатывать и реализовывать технические проекты;
разрабатывать план продвижения продукта на региональном рынке;
проверять промежуточные и конечные результаты труда.

Метапредметные результаты обучения технологии:

Познавательные УУД

Обучающиеся научатся:

планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
выбирать оптимальные способы решения задачи на основе заданных алгоритмов;
моделировать планируемые процессы и объекты;
оценивать принятые решения и формулировать выводы;
сравнивать полученные результаты с ожидаемыми результатами.

Обучающиеся будут уметь:

оценивать работу одноклассников;
самостоятельно приобретать новые знания;
уметь задавать вопросы;
взаимодействовать с другими учениками, работать в коллективе, вести дискуссию;
выявлять причинно-следственные связи;
анализировать связи соподчинения и зависимости между компонентами объекта;
составлять вопросы к текстам, логическую цепочку по тексту, таблицы, схемы по содержанию текста.

Регулятивные УУД

Обучающиеся научатся:

составить учебную задачу под руководством учителя;
планировать свою деятельность под руководством учителя;
работать в соответствии с поставленной учебной задачей;
работать в соответствии с предложенным планом;

уметь выделять главные, существенные признаки понятий;
высказывать суждения, подтверждая их фактами.

Обучающиеся будут уметь:

выделять главное, существенные признаки понятий;
участвовать в совместной деятельности.

Коммуникативные УУД

Обучающиеся научатся:

владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений в учебной и познавательной деятельности;
выражать свои мысли, аргументировать свою точку зрения, работать в группе, представлять и сообщать информацию в устной и письменной форме, вступать в диалог и т.д.

Обучающиеся будут уметь:

использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать различные точки зрения, аргументировать и отстаивать свою точку зрения;
выступать перед аудиторией, придерживаясь определенного стиля при выступлении;
уметь вести дискуссию, диалог.

Личностные УУД

Обучающиеся научатся:

пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
развивать интеллектуальные и творческие способности.

Обучающиеся будут уметь:

ответственно относиться к природе и необходимости защиты окружающей среды;
проявлять технико – технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.

Содержание предмета

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Проектная деятельность. Что такое творчество. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы:

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

Экскурсии. Подготовка рефератов. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов.

Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии.

Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от

установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение. Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного

происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

Тематический план

№	Название раздела	Кол-во часов
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	3
2	Производство	4
3	Технология	4
4	Техника	4
5	Технологии получения, обработки, преобразования и	10

	использования материалов	
6	Технологии обработки пищевых продуктов	12
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	4
8	Технологии получения, обработки и использования информации	4
9	Технологии растениеводства	10
10	Технологии животноводства	8
11	Социальные технологии	4
12	Итоговое занятие	1
ИТОГО:		68

Тематическое планирование в 5 классе по технологии, 2 часа в неделю, всего 70 часов за год.

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1	1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (3 ч.)	
1.1	Проектная деятельность.	1
1.2 1.3	Что такое творчество	2
2	2. Производство (4 ч.)	4
2.1	Что такое техносфера.	1
2.2	Что такое потребительские блага.	1
2.3	Производство потребительских благ.	1
2.4	Общая характеристика производства	1
3	3. Технология (4 ч.)	4
3.1 3.2	Что такое технология.	2
3.3 3.4	Классификация производств и технологий.	2

4	4. Техника (4 ч.)	2
4.1	Что такое техника.	
4.2		
4.3	Инструменты, механизмы и технические устройства	2
4.4		
5	5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (10 ч.)	
5.1		
5.2	Виды материалов.	2
5.3	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2
5.4		
5.5	Конструкционные материалы.	1
5.6	Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов.	1
5.7	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	1
5.8	Технология механической обработки материалов.	1
5.9	Графическое отображение	2
5.10	формы предмета	
6	6. Технологии обработки пищевых продуктов (12 ч.)	
6.1	Кулинария. Основ рационального питания.	

6.2	Витамины и их значение в питании.	2
		2
6.3	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	2
6.4		
6.5	труда на кухне.	2
6.6	Овощи в питании человека.	
6.7	Технологии механической кулинарной обработки овощей.	2
6.8		
6.9	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	1
6.10	Технологии тепловой обработки овощей	1
7	7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. (4 ч.)	2
7.1-7.2	Что такое энергия	
7.3	Виды энергии.	1
7.4	Накопление механической энергии	1
8	8. Технологии получения, об- работки и использования	

8.1.-8.2	информации. (4 ч.)	
8.3	Информация.	2
8.4	Каналы восприятия информации человеком.	1
	Способы материального представления и записи визуальной информации	1
9	Технологии растениеводства. (10 ч.)	
9.1-9.3.	Растения как объект технологии.	3
9.4-9.5	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	2
9.6-9.9.8	Общая характеристика и классификация культурных растений.	3
9.9-9.10	Исследования культурных растений или опыты с ними	2
10.1	10. Технологии животноводства. (8 ч.)	2
10.2	Животные и технологии XXI века.	
10.3	Животные и материальные потребности человека.	2
10.4		
10.5	Сельскохозяйственные животные и животноводство.	1
10.6	Животные — помощники человека.	1
10.7	Животные на службе безопасности жизни человека.	1
10.8	Животные для спорта, охоты, цирка и науки	1
11	11. Социальные технологии (4 ч.)	
11.1	Потребности людей.	2
11.2	Содержание социальных технологий	

11.3	Человек как объект технологии.	2
11.4		
12.1	Итоговое занятие (1 ч.) Обобщающая беседа по изученному курсу	1