

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**



## Результаты освоения учебного предмета

### Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

### Метапредметные результаты:

#### *познавательные:*

- умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;
- осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

#### *коммуникативные:*

- овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;
- умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям;

#### *регулятивные:*

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- умение организовывать своё рабочее место;
- умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения

противоречий в выполняемых технологических процессах;

- умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- определение наиболее эффективных способов достижения результата;
- овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

### **Предметные результаты:**

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

*В мотивационной сфере:*

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного в создании изделий материальной культуры;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

*В коммуникативной сфере:*

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

## Содержание предмета

Содержание обучения предлагается разделить на две части: 1-я часть – теоретические сведения, 2-я часть – прикладная (практическая).

### **1. Методы и средства творческой и проектной деятельности**

#### ***Теоретические сведения***

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

#### ***Практическая деятельность***

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Деловая игра «Мозговой штурм». Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

### **2. Основы производства**

#### ***Теоретические сведения***

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

#### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

### **3. Общая технология**

#### ***Теоретические сведения***

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий.

#### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Подготовка рефератов.

#### **4. Техника**

##### ***Теоретические сведения***

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

##### ***Практическая деятельность***

Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

#### **5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

##### **ДРЕВЕСИНА**

##### ***Теоретические сведения***

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Правила безопасности при работе на токарном станке.

##### ***Практическая деятельность***

Организация рабочего места для столярных работ. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

##### **МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ**

##### ***Теоретические сведения***

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные

материалы. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение.

### ***Практическая деятельность***

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.

### **ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА**

#### ***Теоретические сведения***

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения.

Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.

Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскросе



ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

### ***Практическая деятельность***

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Вывязывание полотна.

## **6. Технологии обработки пищевых продуктов**

### ***Теоретические сведения***

Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

### ***Практическая деятельность***

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Сервировка стола.

## **7. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

### ***Теоретические сведения***

Работа и энергия. Виды энергии. Электробезопасность.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.

Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.

Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

### ***Практическая деятельность***

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

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии.

## **Технологии получения, обработки и использования информации**

### ***Теоретические сведения***

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

### ***Практическая деятельность***

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

## **8. Технологии растениеводства**

### ***Теоретические сведения***

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

### ***Практическая деятельность***

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

## **9. Технологии животноводства**

### ***Теоретические сведения***

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные.

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека.

Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

### ***Практическая деятельность***

Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

## **10. Социально-экономические технологии**

### ***Теоретические сведения***

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения.

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

### ***Практическая деятельность***

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.



## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование раздела и тем	Кол-во часов	Виды деятельности обучающихся
1	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	<p>Планировать и выполнять учебные технологические проекты:</p> <p>выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <p>Проводить презентацию проекта.</p>
2	<b>Основы производства</b>	<b>2</b>	<p>Выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения. Составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека. Изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации.</p>
3	<b>Общая технология</b>	<b>2</b>	<p>Определять понятия «техносфера» и «технология». Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта. Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</p>
4	<b>Техника</b>	<b>4</b>	<p>Определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм». Находить информацию о существующих современных станках, новейших</p>

			<p>устройствах, инструментах приспособлениях для обработки конструкционных материалов. Изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом. Составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам. Изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники.</p>
5	<p><b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b></p>	30	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов пригодных к пластическому формированию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомится с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнить практические работы по резанию, пластическому формированию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов.</p>
6	<p><b>Технологии обработки пищевых продуктов</b></p>	8	<p>Получить представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов.</p>
7	<p><b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b></p>	2	<p>Получить представление о тепловой энергии, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p>

8	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>4</b>	Осваивать способы отображения информации. Получат представления о многообразии знаков, символов, образов пригодных для отображения информации. Выполнять задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации
9	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>6</b>	Получат представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способов их применения. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды.
10	<b>Технологии животноводства</b>	<b>2</b>	Получат представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементов. Выполнят рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных своей семьи, семей друзей, зоопарка.
11	<b>Социально-экономические технологии</b>	<b>4</b>	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.
12	<b>Обобщение знаний</b>	<b>1</b>	Подведение итогов



### Календарно тематический план

№	Темы уроков	Кол- во часов
	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4 ч</b>
1	Инструктаж по технике безопасности на уроках технологии	1
2	Введение в творческий проект	1
3	Этапы проектной деятельности	1
4	Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования	1
	<b>Основы производства</b>	<b>2 ч</b>
5	Производство и труд, как его основа. Современные средства труда	1
6	Продукт труда	1
	<b>Общая технология</b>	<b>2 ч</b>
7	Характеристика технологии и технологическая документация	1
8	Технологическая культура производства и культура труда	1
	<b>Техника</b>	<b>4 ч</b>
9	Двигатели и передаточные механизмы	1
10	Органы управления и системы управления техникой	1
11	Конструирование техники	1
12	Моделирование техники	1
	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>30 ч</b>
13	Конструкционные древесные материалы и их производство и области их применения	1
14	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	1
15	Технология токарных работ	1
16	Правила безопасности при работе на токарном станке	1
17	Механические и технологические свойства металлов и сплавов	1
18	Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами	1
19	Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс	1
20	Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс	1
21	Классификация текстильных волокон	1
22	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения	1
23	Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала	1
24	Понятие о моделировании одежды	1
25	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом	1

26	Приёмы работы на швейной машине. Правила безопасной работы на швейной машине	1
27	Основные операции при машинной обработке изделия	1
28	Уход за швейной машиной	1
29	Подготовка ткани к раскрою	1
30	Правила безопасной работы при раскрое ткани	1
31	Чертёж и выкройка швейного изделия. Снятие мерок	1
32	Основные операции при ручных работах	1
33	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения и основные операции ВТО	1
34	Технологии термической обработки текстильных материалов	1
35	Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи	1
36	Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания»	1
37	Элементы отделки в изделии	1
38	Окончательная отделка проектного изделия	1
39	Вязание крючком. Традиции и мода	1
40	Подготовка инструментов и материалов к работе. Техника вязания	1
41	Технология выполнения петель и узоров	1
42	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	1
	<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8 ч</b>
43	Технологии обработки круп и макаронных изделий	1
44	Технология сервировки стола. Правила этикета	1
45	Технология обработки рыбы и морепродуктов	1
46	Технология приготовления блюд из рыбы	1
47	Технология обработки мясных продуктов	1
48	Приготовление блюда из мяса или птицы	1
49	Технология приготовления первых блюд	1
50	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды	1
	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>2 ч</b>
51	Работа и энергия. Виды энергии. Электрические цепи	1
52	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	1
	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>4 ч</b>
53	Способы отображения информации	1
54	Технологии записи и представления информации разными средствами	1
55	Чтение и запись информации различными средствами отображения информации	1
56	Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов	1
	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>6 ч</b>
57	Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком	1
58	Предназначение дикорастущих растений в жизни человека	1
59	Технологии заготовки сырья дикорастущих растений	1

60	Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений	1
61	Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона	1
62	Условия и методы сохранения природной среды	1
	<b>Технологии животноводства</b>	<b>2 ч</b>
63	Животные как объект технологий	1
64	Содержание и уход за домашними животными	1
	<b>Социально-экономические технологии</b>	<b>4 ч</b>
65	Сущность и особенности социальных технологий.	1
66	Виды социальных технологий	1
67	Методы сбора информации в социальных технологиях	1
68	Технологии сферы услуг	1