

РАССМОТРЕНО на МС _____ Муртазина О.Н. Протокол №1 от 28.08.23.	СОГЛАСОВАНО Зам.дир.по УВР _____ Муртазина О.Н. Протокол №1 от 29.08.23. _____	УТВЕРЖДАЮ Директор школы _____ Косинская О.В. Приказ № 71-од от 30.08.23.
--	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного курса по технологии
для 6 класса

Учитель : Муртазина О.Н.

2023 – 2024 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 раскрое

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	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	<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	Основы производства	2	<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	Общая технология	2	<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	Техника	4	<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>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</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>Технологии обработки пищевых продуктов</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>Технологии получения, преобразования и использования энергии</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	Технологии получения, обработки и использования информации	4	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	Технологии растениеводства	6	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	Технологии животноводства	2	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	Социально-экономические технологии	4	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.
12	Обобщение знаний	1	Подведение итогов

Календарно тематический план

№	Темы уроков	Кол- во часов
	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4 ч
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
	Основы производства	2 ч
5	Производство и труд, как его основа. Современные средства труда	1
6	Продукт труда	1
	Общая технология	2 ч
7	Характеристика технологии и технологическая документация	1
8	Технологическая культура производства и культура труда	1
	Техника	4 ч
9	Двигатели и передаточные механизмы	1
10	Органы управления и системы управления техникой	1
11	Конструирование техники	1
12	Моделирование техники	1
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	30 ч
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
	Технологии обработки пищевых продуктов	8 ч
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
	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2 ч
51	Работа и энергия. Виды энергии. Электрические цепи	1
52	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	1
	Технологии получения, обработки и использования информации	4 ч
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
	Технологии растениеводства	6 ч
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
	Технологии животноводства	2 ч
63	Животные как объект технологий	1
64	Содержание и уход за домашними животными	1
	Социально-экономические технологии	4 ч
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