

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа им. В.А.Маркелова с.Старая Сахча
муниципального образования «Мелекесский район» Ульяновской области»

РАССМОТРЕНА И ПРИНЯТА

на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 30.09.2021 г.

УТВЕРЖДЕНА

Директором школы

_____ А.Ш.Шагвалиева

Пр. № 93 от 30.08.2021 г.

Рабочая программа

Наименование учебного предмета: технология

Класс: 6

Уровень образования: основное общее

Учитель: Барышников П.И.

Срок реализации программы, учебный год: 2021-2022 учебный год

Количество часов по учебному плану:

Всего – 68 часов в год, в неделю - 2 часа

2021 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 6 класса разработана на основе следующих нормативных документов и методических рекомендаций:

1. Федерального закона Российской Федерации от 29. Декабря 2012 года №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с учетом изменений от 03.08. 2018года №317-ФЗ «О внесении изменений в ст.11 и14.
2. Учебного плана МБОУ «Средняя школа им.В.А.Маркелова с.Старая Сахча» на 2021-2022 учебный год.
3. Образовательной программы основного общего образования МБОУ «Средняя школа им.В.А.Маркелова с.Старая Сахча»
4. Программы по технологии для учащихся 5-8-ых классов («Технология»: прогр. /под ред. В.Д.Симоненко - М.: Вентана-Граф) и авторской рабочей программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов под. ред. В.Д. Симоненко - 2016 г.

Место предмета в учебном плане школы.

Согласно основной образовательной программы основного общего образования и учебному плану МБОУ «Средняя школа им.В.А.Маркелова с.Старая Сахча» на изучение технологии в 6 классе отводится 68 часов учебного времени (2 ч в неделю)

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностными результатами обучения технологии учащихся основной школы являются:

- ◆ сформированность личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе;
- ◆ самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков;
- ◆ мотивация образовательной деятельности на основе лично ориентированного подхода;
- ◆ готовность к выбору индивидуальной траектории будущей образовательной и профессиональной деятельности, в соответствии с собственными интересами и возможностями, и потребностями общества;
- ◆ развитие теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления;
- ◆ развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности;
- ◆ толерантное осознание, готовность и способность вести диалог с другими людьми, находить общие цели для их достижений;
- ◆ проявление бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам, приобретение опыта природоохранной деятельности;
- ◆ формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры, воспитание патриота своей Родины.

Метапредметными результатами обучения технологии в основной школе являются:

- ◆ умение адекватно оценивать себя, свои способности; видеть связь между затраченными усилиями и достигнутыми результатами;
- ◆ умение самостоятельно определять способы решения учебных, творческих, исследовательских и социальных задач на основе заданных алгоритмов;

- ◆ формирование умений продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом, планировать и выполнять совместную коллективную работу, корректировать результаты совместной деятельности;

- ◆ владение навыками исследовательской и проектной деятельности, определение целей и задач, планирование деятельности, построение доказательств в отношении выдвинутых гипотез, моделирование технических объектов, разработка и изготовление творческих работ, формулирование выводов, представление и защита результатов исследования в заданном формате;

- ◆ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личную, общественно значимую и потребительскую стоимость;

- ◆ овладение нормами и правилами культуры труда на рабочем месте и правилами безопасности при выполнении различных технологических процессов.

Предметными результатами обучения технологии в основной школе являются:

В познавательной сфере:

- ◆ владение базовыми понятиями и терминологией, объяснять их с позиций явлений социальной действительности;

- ◆ опыт использования полученных знаний и умений при планировании и освоении технологических процессов при обработке конструкционных материалов;

- ◆ подбор материалов, инструментов, оснастки, оборудования в соответствии с технологической, технической и графической документацией;

- ◆ подбор естественных и искусственных материалов для практических и проектных работ;

- ◆ владение способами научной организации труда при выполнении лабораторных, практических, исследовательских и проектных работ;

- ◆ применение межпредметных и внутрипредметных связей в процессе разработки технологических процессов и проектно-исследовательских работ.

В ценностно-мотивационной сфере:

- ◆ умение ориентироваться в мире нравственных, социальных и эстетических ценностей, в будущем активного участника процессов модернизации различных сторон общественной жизни;

- ◆ уважение ценностей иных культур и мировоззрения;

- ◆ осознание своей роли в решении глобальных проблем современности;

- ◆ оценивание своих способностей и готовности к труду в конкретной предметной или предпринимательской деятельности;

- ◆ осознание ответственности за здоровый образ жизни, качество результатов труда, экономии материалов, сохранение экологии.

В трудовой сфере:

- ◆ знание моральных и правовых норм, относящихся к трудовой деятельности, готовность к их исполнению;

- ◆ понимание роли трудовой деятельности в развитии общества и личности;

- ◆ умение планировать процесс труда, технологический процесс с учетом характера объекта труда и применяемых технологий;

- ◆ выполнять подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- ◆ проектирование и составление графической документации, последовательности технологических операций с учетом разрабатываемого объекта труда или проекта;

- ◆ участие в проектной деятельности, владение приемами исследовательской деятельности;

- ◆ соблюдение культуры труда, трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасности работ, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- ◆ умение самостоятельно выполнять отбор информации с использованием различных источников информационных технологий, для презентации результатов практической и проектной деятельности;

- ◆ умение самостоятельно или с помощью справочной литературы выполнять контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В физиолого-психологической сфере:

- ◆ сочетание образного и логического мышления в процессе трудовой, проектной и исследовательской деятельности;

- ◆ развитие моторики, координации и точности движений рук при выполнении различных технологических операций, при работе с ручными и механизированными инструментами, механизмами и станками.

В эстетической сфере:

- ◆ умение эстетически и рационально оснастить рабочее место, с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- ◆ умение проектировать разрабатываемое изделие или проект, с учетом требований дизайна, эргономики и эстетики;

- ◆ разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда.

В коммуникативной сфере:

- ◆ знания о конструктивном взаимодействии людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;

- ◆ умение использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной и социальной информации;

- ◆ умение работать в коллективе при выполнении практических и проектных работ, с учетом общности интересов и возможностей всех участников трудового коллектива;

- ◆ умение публично отстаивать свою точку зрения, выполнять презентацию и защиту проекта изделия, продукта труда или услуги.

Содержание учебного предмета

Осенние работы на пришкольном участке - 4 часа

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 2 часа

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» -20 часов

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Тема 2. Технология обработки изделий из металлов

Теоретические сведения. Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 20 часов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

Тема 3. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов. Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

Тема 5. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Раздел « Кулинария» - 10 часов

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Тема 2. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Тема 3. Технология приготовления блюд из мяса и птицы

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда.

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» - 8 часов

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование темы разделов, уроков	Количество часов
1	Осенние работы на пришкольном участке	4
2	Технологии домашнего хозяйства	2
3	Технологии обработки конструкционных материалов»	20
4	Создание изделий из текстильных материалов»	20
5	Кулинария	10
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	8
7	Весенние работы на пришкольном участке	4
	Итого	68

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов	Планируемые результаты (предметные)
	план	факт			
РАЗДЕЛ 1. Осенние работы на пришкольном участке - 4 часа					
1-2			Уборка растительных остатков. Техника безопасности.	2	знание подготовки, расчистки участка под озимые посевы, перекопка почвы с внесением удобрений
3-4			Почва. Структура почвы. Характеристика почв.	2	знание видов почв и их характеристик
РАЗДЕЛ 2. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)					
5			Интерьер жилого дома	1	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны.
6			Комнатные растения в интерьере	1	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер
РАЗДЕЛ 3. Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)					
7-12			Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	6	знание о заготовке древесины: лесоматериалы, пороки древесины, их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта
13-16			Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	4	знание о токарном станке для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов	Планируемые результаты (предметные)
	план	факт			
17-26			Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	10	знание о профильном металлическом прокате; металлах и их сплавах. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем
РАЗДЕЛ 4. Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)					
27-28			Свойства текстильных материалов	2	знание о классификации текстильных химических волокон; способах их получения; видах и свойствах искусственных и синтетических тканей; видах нетканых материалов из химических волокон
29-30			Конструирование швейных изделий	2	понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
31-32			Моделирование одежды	2	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму
33-34			Швейная машина	2	знание об уходе за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов	Планируемые результаты (предметные)
	план	факт			
35-42			Технология изготовления швейных изделий	8	<p>знание технологии: подготовки ткани к раскрою; правила раскладки выкроек на ткани; правил раскроя; выкраивания деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглками и булавками.</p> <p>Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.</p> <p>Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.</p> <p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.</p> <p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной</p>

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов	Планируемые результаты (предметные)
	план	факт			
43-46			Художественные ремёсла	4	знание кратких сведений из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Знание технологии: правил подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити; расчёта количества петель для изделия. отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий
Раздел 3. Кулинария 10 часов					
47-48			Блюда из круп и макаронных изделий	2	знание видов круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд
49-50			Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	знание пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов	Планируемые результаты (предметные)
	план	факт			
51-52			Технология приготовления блюд из мяса и птицы	2	Знание значения мясных блюд в питании. Виды мяса. 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. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу
53-54			Технология приготовления первых блюд (супов)	2	знание классификации супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу
55-56			Приготовление обеда Предметы для сервировки стола	2	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности
Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности» (14 ч)					
57-61			Исследовательская и созидательная деятельность	5	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта
62-68			Весенняя обработка почвы. Подготовка семян к посеву. Посевы и посадки растений. Уход за растениями	7	Обработка почвы на участке. Посевы и посадки растений