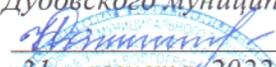


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Горноводяновская основная школа Дубовского муниципального района
Волгоградской области

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора
МКОУ Горноводяновской ОШ
Дубовского муниципального района
 О.Н. Игольникова
«31» августа 2022г.



Рабочая программа

по технологии
для **6 класса**

Рассмотрена на заседании
методического совета.
Протокол № 1
от «31» августа 2022 г.

Учитель: Н.В. Сладкова

2022-2023 учебный год

Пояснительная записка.

6 класс

Рабочая программа по учебному предмету "Технология" для учащихся 6 класса составлена в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом от 17 декабря 2010 года №1897)

Примерная рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования для организаций общего образования разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.

-На основе авторской программы (Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., для организаций общего образования, под редакцией В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова М.: «Вентана – Граф», 2014 года учебного плана МКОУ Горноводяновской ОШ на 2022-2023 учебный год.

Цель курса :

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи курса:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Общая характеристика учебного предмета.

Данный учебный курс занимает важное место в системе общего образования, потому что обучению учащихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов

преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Предмет "Технология" предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Раздел 2. Производство

Раздел 3. Технология

Раздел 4. Техника

Раздел 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Раздел 9. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Раздел 10. Технологии растениеводства и животноводства.

Раздел 11. Социальные технологии

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости).

Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечивал бы охват максимума рекомендуемых в программе технологических операций. При этом надо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» желательно организовать для обучающихся летнюю (или осеннюю) технологическую практику за счёт времени из компонента образовательной организации. В период практики школьники под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций, выполнять сельскохозяйственные работы и др. Особенно это целесообразно по технологиям растениеводства и животноводства.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *биологией* при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с *физикой* при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с *иностранным языком* при трактовке терминов и понятий. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

Согласно учебному плану школы на изучение предмета "Технология" в 6 классе отводится в объёме 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

Личностные, метапредметные, предметные результаты

Изучение технологии в 6 классе направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

Личностные:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы

данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - 10) разработка плана продвижения продукта;
 - 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
 - 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
 - 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
 - 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
 - 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
 - 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
 - 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
 - 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
 - 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
 - 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
 - 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
 - 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок,

- вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
 - 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
 - 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
 - 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
 - 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
 - 8) развитие пространственного художественного воображения;
 - 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
 - 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
 - 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
 - 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
 - 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
 - 16) применение методов художественного проектирования одежды;
 - 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
 - 18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание учебного предмета

6 класс

(68 ч, 2 час в неделю)

Методы и средства творческой и проектной деятельности (6ч)

- Темы:* 1) *Творческий учебный проект. Этапы проекта.* (2ч)
2) *Конструирование. Решение конструкторских задач.* (2ч)
3) *Подготовка проекта к защите.* (2ч)

Основные теоретические сведения. Введение в творческий проект.

Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Практические работы. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Производство. (4 ч)

- Темы:* 1) *Труд как основа производства* (2ч)

2) Энергия и информация как предметы труда. (2ч)

Основные теоретические сведения. Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Технология (2ч)

Темы: 1) Технология как основа производства (2)

Основные теоретические сведения Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт

Техника (10ч)

Темы: 1 Техническая документация. Виды технической документации. (2ч)

2 Чтение технической документации (2ч)

3 Что такое техническая система (2ч)

4 Механическая трансмиссия в технических системах (2ч)

5 Трансмиссия электрическая, гидравлическая, пневматическая. (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Практические работы. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов.

Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов (14ч)

Темы: 1 Технология ручной обработки древесных материалов. Резание. Пластическое формование материалов. (2ч)

2 Технология ручной обработки металлов и пластмасс. (2ч)

3 Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. (2ч)

4 Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. (2ч)

5 Технология соединения деталей с помощью клея. (2ч)

6 Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи (2ч)

7 Технология нанесения защитных и декоративных покрытий (2ч)

Основные теоретические сведения. Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из

ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Практические работы. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Технологии обработки пищевых продуктов (12ч)

Темы: 1 Минеральные вещества, значения для людей. (2ч)

2 Технология производства молока и приготовление продуктов и блюд из него (2ч)

3 Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. (2ч)

4 Крупы, их пищевая ценность. Приготовление блюд из круп. (2ч)

5 Пищевая ценность бобовых культур. Технологии приготовления блюд из бобовых культур. (2ч)

6 Технологии производства макаронных изделий и приготовление блюд из них (2ч)

Основные теоретические сведения. Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.

Практические работы. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс методом химического анализа.

Технология получения, преобразования и использования энергии (4ч)

Темы: 1 Тепловая энергия. Получение и использование тепловой энергии человеком. (2ч)

2 Преобразование и аккумулирование тепловой энергии. (2ч)

Основные теоретические сведения. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

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

Технология получения, обработки и использования информации (2ч)

Тема: 1 Технологии записи, хранения и передачи информации (2ч)

Основные теоретические сведения. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации

Практические работы. Чтение и запись информации различными средствами её отображения.

Технологии растениеводства (6ч)

Темы: 1 Дикорастущие растения и их использования человеком. (2ч)

2 Сбор дикорастущих растений (2ч)

3 Растения как возобновляемые природные ресурсы (2ч)

Основные теоретические сведения. Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Практические работы. Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу

технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Технологии животноводства (4ч)

Темы: 1. Животноводство как технология выращивания животных. (2ч)

2. Содержание животных. Современные технологии животноводства. (2ч)

Основные теоретические сведения. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции .

Практические работы. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

Социальные технологии (4 ч)

Темы: 1 Виды социальных технологий (2ч)

2 Технологии социальной помощи и социального обслуживания(2)

Основные теоретические сведения. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Распределение учебного материала в 6 классе

№ п/п	Раздел программы	Количество часов		
		Всего	Теоретических занятий	Практических занятий
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	2	4
2	Производство	4	2	2
3	Технологии	2	1	1
4	Техника	10	4	6
5	Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов	14	4	10
6	Технологии обработки пищевых продуктов	12	2	10
7	Технология получения , преобразования и использования энергии	4	2	2
8	Технология получения, обработки и использования информации	2	1	1
9	Технология растениеводства	6	2	4
10	Технология животноводства	4	1	3
11	Социальные технологии	4	1	3
12	Итого	68	22	46

Требования к уровню подготовки учащихся:

Раздел 1 Методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
 - 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;
- представлять результаты выполненного проекта;
- пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Раздел 2. Производство

Выпускник научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

Выпускник получит возможность научиться:

- 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;

Раздел 3 Технология

Выпускник научится:

- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

Раздел 4 Техника

Выпускник научится:

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и 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;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Выпускник получит возможность научиться:

- *проводить испытание, анализ и модернизацию модели;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);*
- *изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;*
- *анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.*

Раздел 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Раздел 6 Технологии обработки пищевых продуктов.

Выпускник научится:

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Выпускник получит возможность научиться:

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Раздел 7 Технология получения , преобразования и использования энергии.

Выпускник научится:

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;

- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Выпускник получит возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 8 Технология получения, обработки и использования информации .

Выпускник научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

Раздел 9 Технология растениеводства.

Выпускник научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел 10 Технология животноводства.

Выпускник научится:

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

Раздел 11 Социальные технологии

Выпускник научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Выпускник получит возможность научиться:

- *составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;*
- *разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;*
- *разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.*
- *ориентироваться в бизнес-плане, бизнес - проекте.*

Учебно-методическая литература для учителя и учащихся

1. Технология. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., – М. : Вентана-Граф, 2013.

Методические пособия

- 1 В.М. Казакевич Технология программа 5-8 классы/ Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., – М. : Вентана-Граф, 2015.
- 2 Павлова О.В. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, семинары, конкурсы, игры/ авт.-сост. О.В.Павлова.- Волгоград: Учитель, 2007
- 3 Ермакова В.И. Основы кулинарии/ В.И. Ермакова - М.: Просвещение, 1993.
- 4 Поскребышева Г. И. Готовим на скорую руку. – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2010.
- 5 Т.М. Геронимус. Мастерская трудового обучения: Методические рекомендации.- М.: Новая школа.1994
- 6 А.В. Жадаева. Технология. Творческие проекты: организация/ авт. – сост А.В.Жадаева , А.В.Пятакова. – Волгоград: Учитель, 2011
- 7 О.И. Макридина. Технология.6 класс (вариант для девочек). Поурочные планы по учебнику «Технология. 6 класс» В.Д.Симоненко. В 2 частях. Часть I/Сост. О.И. Макридина – Волгоград: Учитель – АСТ,2004
- 8 О.И. Макридина. Технология.6 класс (вариант для девочек). Поурочные планы по учебнику «Технология. 6 класс» В.Д.Симоненко. В 2 частях. Часть II/Сост. О.И. Макридина – Волгоград: Учитель – АСТ,2004

1. Средства, реализуемые с помощью компьютера:

- библиотека оцифрованных изображений (фотографии, иллюстрации, творческие проекты, лучшие эскизы и работы учащихся);
- слайд-лекции по ключевым темам курса;
- электронные учебные пособия;
- редакторы текста, презентаций, электронных страниц;
- графические редакторы (моделирование формы и узора, подбор орнамента ткани изделия).

2. Принтерные распечатки тестов (на определение выбора профессии, диагностика предметной направленности, на определение личностных пристрастий к определенному стилю, «Цвет и характер человека»), в количестве экземпляров комплекта тестов, равном числу учащихся в классе.

3. Индивидуальные пакеты задач (на развитие творческого мышления).

4. Схемы, плакаты, таблицы.

5. Интернет-ресурсы:

- информационный проект кафедры технологии лицея № 8 «Олимпия» г. Волгограда // <http://master-class.narod.ru>
- Начала экономики // www.besh.websib.ru
- Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru
- Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru
- Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru
- Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок // www.sneg.by.ru
- Академия школы дизайна // www.designacademy.ru
- Культурно-просветительский центр дизайна упаковки // www.kpcdesign.ru
- Детский театр моды «Меланж» // www.melange.by.ru
- Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства (береста, золотное шитье, кожа и дерево, резьба по дереву и капу, роспись по ткани, керамика и др.) // www.webvernissage.com

№ п/п	Наименование темы урока	Всего часов	Приложение	Дата по плану	Дата по факту
Методы и средства творческой и проектной деятельности 6ч					
1,2	Творческий учебный проект. Этапы проекта.	2			
3,4	Конструирование. Решение конструкторских задач.	2			
5,6	Подготовка проекта к защите.	2			
Производство 4 ч					
7,8	Труд как основа производства	2			
9,10	Энергия и информация как предметы труда.	2			
Технология 2 ч					
11,12	Технология как основа производства	2			
Техника 10ч					
13,14	Техническая документация. Виды технической документации.	2			
15,16	Чтение технической документации	2			
17,18	Что такое техническая система	2			
19,20	Механическая трансмиссия в технических системах	2			
21,22	Трансмиссия электрическая, гидравлическая, пневматическая.	2			
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов 14ч					
23,24	Технология ручной обработки древесных материалов. Резание. Пластическое формование материалов.	2			
25,26	Технология ручной обработки металлов и пластмасс.	2			
27,28	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	2			
29,30	Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	2			
31,32	Технология соединения деталей с помощью клея.	2			
33,34	Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи	2			
35,36	Технология нанесения защитных и декоративных покрытий	2			
Технологии обработки пищевых продуктов 12ч					
37,38	Минеральные вещества,	2			

	значения для людей.				
39,40	Технология производства молока и приготовление продуктов и блюд из него	2			
41,42	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	2			
43,44	Крупы , их пищевая ценность. Приготовление блюд из круп.	2			
45,46	Пищевая ценность бобовых культур. Технологии приготовления блюд из бобовых культур.	2			
47,48	Технологии производства макаронных изделий и приготовление блюд из них	2			
Технология получения , преобразования и использования энергии 4ч					
49,50	Тепловая энергия. Получение и использование тепловой энергии человеком.	2			
51,52	Преобразование и аккумулирование тепловой энергии.	2			
Технология получения, обработки и использования информации 2ч					
53,54	Технологии записи , хранения и передачи информации	2			
Технология растениеводства 6ч					
55,56	Дикорастущие растения и их использования человеком.	2			
57,58	Сбор дикорастущих растений	2			
59,60	Растения как возобновляемые природные ресурсы	2			
Технология животноводства 4ч					
61,62	Животноводство как технология выращивания животных.	2			
63,64	Содержание животных. Современные технологии животноводства.	2			
Социальные технологии 4ч					
65,66	Виды социальных технологий	2			
67,68	Технологии социальной помощи и социального обслуживания	2			

Корректировка
(отчет об уплотнении программного материала)
по технологии за полугодие 2022 -2023 уч. год.

	№ урока в рабочей программе	Запись в журнале	
		Дата	Тема

Учитель:

/подпись/

ФИО учителя