

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Жемчужинская средняя общеобразовательная школа-детский сад»  
Нижнегорского района Республики Крым**

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/Дьолог Л.Н.

подпись

«31» августа 2021 года

РАССМОТРЕНО

На заседании МО \_\_\_\_\_

учителей- предметников \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/Сулейманова Ш.Д.

Протокол № 1 «31» августа 2022 года

«УТВЕРЖДЕНО»

приказом от 01.09.22 № 310

Врио директора МБОУ «Жемчужинская СОШДС» \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/С.С. Василенко

подпись

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**в 6 классе**

**ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
на 2022/2023 учебный год**

Составитель:

Владыкина Людмила

Михайловна, учитель

изобразительного искусства

и технологии

с. Жемчужина, 2022г.

Программа составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, примерной программы по технологии по направлению «Технология. Обслуживающий труд», с использованием авторской программы основного общего образования по технологии для V – IX классов под ред. В.Д.Симоненко (2010г).

Учебнометодический комплект:

Технология 6 класс Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко – М: Издательский центр «Вентана-Граф», 2017

### **Общая характеристика предмета.**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

Технология изучается по трем направлениям:

- Индустриальные технологии,
- Технологии ведения дома,
- Сельскохозяйственные технологии

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Технологическая культура производства,
- Культура и эстетика труда,
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая и проектная деятельность

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

При изучении раздела «Кулинария», темы программы «Технология» интегрируются с программой по здоровьесбережению «Разговор о правильном питании» («Формула правильного питания») М.М.Безруких, Т.А.Филипповой, А.Г.Макаевой.

### **Цели и задачи образовательной области «Технология» в 6 классе.**

*Основной (стратегической) целью* изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Тактическими задачами** изучения учебного предмета «Технология» в 6 классе являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

**Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы**

С учетом

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностями 6-х классов в 2021-22 учебном году (неделимые по гендерному признаку)

**Методы и формы решения поставленных задач.**

Рабочая программа по технологии в 6 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование \_урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

**Инструментарий для оценивания результатов:**

- тесты,
- практические работы
- творческие работы,
- творческие проектные работы,
- лабораторные работы

Реализация рабочей программы предусматривает создание организационно-педагогических, материально-технических, санитарно-гигиенических и других условий здоровьесберегающих технологий, учитывая индивидуальные показания участников учебного процесса.

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате обучения обучающиеся

**могут овладеть:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

**ознакомятся:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

### Требования к результатам обучения

требования	Содержание требований
<b>личностные</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»</li><li>2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</li><li>3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда</li><li>4. Осознание необходимости общественно-полезного труда</li><li>5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам</li><li>6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ</li></ol>
<b>метапредметные</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники</li><li>2. Умение применять в практической деятельности знания, полученных при изучении основных наук</li><li>3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности</li><li>4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда</li><li>5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой</li><li>6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими</li></ol>

	участниками ОП
<b>предметные</b> в сфере	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда</li> <li>2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»</li> <li>3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда</li> </ol>
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивание своей способности и готовности к труду</li> <li>2. Осознание ответственности за качество результатов труда</li> <li>3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ</li> <li>4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ</li> </ol>
в) трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование технологического процесса</li> <li>2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности</li> <li>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены</li> <li>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</li> </ol>
г) физиолого-психологической деятельности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов</li> <li>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций</li> <li>3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований</li> <li>4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</li> </ol>
д) эстетической	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы дизайнерского проектирования изделия</li> <li>2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»</li> <li>3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</li> </ol>
е) коммуникативной	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта</li> <li>2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда</li> <li>3. Разработка вариантов рекламных образцов</li> </ol>

требования	вид контроля	форма контроля
<b>личностные</b>	предварительный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
<b>метапредметные</b>	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
<b>предметные в сфере</b>		
а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

## Содержание учебного предмета

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется. Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

### **Проектная деятельность в 6 классе. – 2 ч**

*Первичный инструктаж*

Этапы выполнения проекта

### **Основы аграрной технологии (осенние работы) -7 ч**

Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада: подготовительные работы, разметка территории, посадка сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов.

Изучение на образцах плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Посадка плодовых деревьев. Обрезка кустов смородины и малины. Съём урожая яблок. Закладка яблок на хранение. Сбор урожая корнеплодов и закладка их на хранение.

Образцы плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Плодовые деревья. Кусты смородины и малины. Урожай яблок и корнеплодов.

## **Интерьер жилого дома – 5**

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения кухни.

Бытовые электроприборы

### **Кулинария – 8 ч**

Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях.

### ***Санитария и гигиена на кухне***

#### ***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

#### ***Блюда из рыбы и морепродуктов***

Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

#### ***Приготовление блюд из мяса***

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

#### ***Блюда из птицы***

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Оборудование

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.

### ***Первые блюда***

Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.

## **Создание изделий из текстильных материалов – 16 ч**

### ***Понятие о ткани***

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

### ***Текстильные химические материалы***

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

### ***Раскрой швейного изделия***

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

### ***Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание***

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка.

### ***Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание***

Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами).

### ***Операции влажно-тепловой обработки***

Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

***Подготовка швейной машины к работе*** Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

### ***Приёмы работы на швейной машине***

Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

## **Вязание крючком - 8 ч**

***Вязание полотна из столбиков без накида***

Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна.

#### ***Плотное вязание по кругу***

Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объёмных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

#### ***Ажурное вязание по кругу***

Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

### **Создание изделий из конструктивных материалов – 15 ч**

#### ***Свойства конструкционных материалов***

Технология заготовки древесины. Машины, применяемые на лесозаготовках. Профессии, связанные с заготовкой древесины и восстановлением лесных массивов. Физические и механические свойства древесины. Металлы и искусственные материалы. Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортной прокат, его виды, область применения.

#### ***Этапы создания изделий из древесины.***

Понятие о технологической карте. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов. Понятие о технологической документации. Стадии проектирования технологического процесса. ЕСТД. Маршрутная и операционная карты. Последовательность разработки технологической карты изготовления деталей из древесины и металла. Понятия «установ», «переход», «рабочий ход». Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, механосборочными и ремонтными работами.

#### ***Основы аграрной технологии (весенние работы) -4 ч***

Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур: прививка черенком, окулировка. Размножение ягодных кустарников черенками. Структура и назначение плодового питомника. Ягодные культуры, посадка и уход.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Уход за плодовыми деревьями. Выполнение прививок плодовых культур. Подготовка рассадника, заготовка черенков и их посадка. Экскурсия в плодовой питомник. Весенняя обрезка саженцев ягодных культур.

Плодовые деревья. Рассадник. Черенки. Саженцы ягодных культур.

**Тематическое планирование с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на изучение каждой темы**

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание</b>	<b>Модуль воспитательной программы «Школьный урок»</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	<b>Интерьер жилого дома</b>	«Твори добро» День пожилого человека. Акция «К людям с добром!»	5
2	<b>Культура питания</b>	Мероприятия месячника взаимодействия семьи и школы День мам	9
3	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	«День Республики Крым»	15
4	<b>Вязание крючком</b>	«Сохрани дерево», «Бумажный бум»	8
5	<b>Создание изделий из конструктивных материалов</b>	Всемирный день Земли	15
6	<b>Дизайн пришкольного участка Основы аграрной технологии</b>		16
	Всего		68



## Календарно тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Дата по плану	Дата По факту	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	примечание
1	03.09		Проектная деятельность в 6 классе. <i>Первичный инструктаж</i>	1	
			<b>Осенние сельхозработы 6ч</b>		
2	07.09		Сбор урожая овощных культур.	1	
3	10.09		Технология хранения собранного урожая.	1	
4	14.09		Сбор семян декоративно-цветочных культур	1	
5	17.09		Маркировка и технология хранения семян	1	
6	21.09		Осенняя обработка почвы	1	
7	24.09		Осенняя обработка почвы.	1	
8	28.09		Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями.	1	
			<b>Интерьер жилого дома 7ч</b>		
9	01.10		Планировка жилого дома	1	
10	05.10		Интерьер жилого дома.	1	
11	08.10		Комнатные растения в интерьере квартиры.	1	
12	12.10		Разновидности комнатных растений и технология их выращивания.	2	
13	15.10				
14	19.10		Творческий мини-проект «Растения в интерьере жилого дома».	2	
15	22.10				
			<b>Кулинария 9ч</b>		
16	26.10		Блюда из круп и макаронных изделий	1	
17	29.10		Технология приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1	
18	09.11		Технология приготовления блюд из мяса и птицы	1	
19	12.11		Технология приготовления первых блюд	1	
20	17.11		Технология приготовления первых блюд. <i>Как питались на Руси и в России</i>	1	
21	19.11		Приготовление обеда	1	
22	24.11		Предметы для сервировки стола	1	
23	26.11		Творческий мини-проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1	
24	30.11		<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».</i>	1	
			<b>Создание швейных изделий</b>		
25	03.12		Текстильные материалы из химических волокон	1	
26	07.12		Свойства текстильных материалов из химических волокон.	1	
27	10.12		Конструирование швейных изделий	1	
28	14.12		Моделирование плечевой одежды	1	
29	17.12		Технология изготовления швейных изделий. Раскрой	1	
30	21.12		Ручные работы	1	
31	24.12		Уход за швейной машиной	1	
32	28.12		Дефекты машинной строчки и их устранение	1	
33	11.01		Создание эскиза лоскутного изделия	1	
34	14.01		Эскиз изделия из лоскута	1	
35	18.01		Изготовление шаблонов и выкроек		

36	21.01		Подготовка материала к раскрою	1	
37	25.01		Обработка срезов Раскрой элементов панно	1	
38	28.01		Обработка деталей кроя		
39	01.02		Сборка деталей кроя	1	
40	04.02		Технология изготовления основы панно.	1	
			<b>Вязание крючком</b>		
41	08.02		Основы технологии вязания крючком	1	
42	11.02		Вязание цепочки	1	
43	15.02		Вязание полотна	1	
44	18.02		Вязание по кругу	1	
45	22.02		Вязание готового изделия	1	
46	25.02		Вязание готового изделия	1	
47	01.03		Вязание готового изделия	1	
48	04.03		Контроль и оценка качества готового изделия	1	
			<b>Создание изделий из конструктивных материалов</b>		
49	11.03		Заготовка древесины	1	
50	15.03		Пороки древесины	1	
51	29.03		Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий	1	
52	01.04		Конструирование и моделирование изделий из древесины	1	
53	05.04		Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	1	
54	08.04		Проектирование изделий из металлического проката	1	
55	12.04		Изготовление изделия из пластмассы	1	
56	15.04		Монтаж и сборка изделия из вторичного сырья	1	
57	19.04		Изготовление изделия из вторичного сырья	1	
58	22.04		Изготовление изделия из вторичного сырья	1	
59	26.04		Изготовление изделия из вторичного сырья	1	
60	29.04		Изготовление изделия из вторичного сырья	1	
61	06.05		Изготовление изделия из вторичного сырья	1	
62	13.05		Изготовление изделия из вторичного сырья	1	
63	17.05		<i><b>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</b></i>	1	
64	18.05		Подготовка семян к посеву	1	
65	19.05		Подготовка посадочного материала к высадке	2	
66	20.05				

67	21.05		Посадка с/х культур.	2	
68	24.05		Удобрение и подкормка с/х почвы и растений.		