

**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
личностные	<ol style="list-style-type: none">1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда4. Осознание необходимости общественно-полезного труда5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
метапредметные	<ol style="list-style-type: none">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 техники2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими

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

требования	вид контроля	форма контроля
личностные	предварительный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
метапредметные	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
предметные в сфере		
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 доброкачественности 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 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 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

№ п/п	Содержание	Модуль воспитательной программы «Школьный урок»	Кол-во часов
1	Интерьер жилого дома	«Твори добро» День пожилого человека. Акция «К людям с добром!»	5
2	Культура питания	Мероприятия месячника взаимодействия семьи и школы День мам	9
3	Создание изделий из текстильных материалов	«День Республики Крым»	15
4	Вязание крючком	«Сохрани дерево», «Бумажный бум»	8
5	Создание изделий из конструктивных материалов	Всемирный день Земли	15
6	Дизайн пришкольного участка Основы аграрной технологии		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	
			Осенние сельхозработы 6ч		
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	
			Интерьер жилого дома 7ч		
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				
			Кулинария 9ч		
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	
			Создание швейных изделий		
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	
			Вязание крючком		
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	
			Создание изделий из конструктивных материалов		
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>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</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.		