

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по «Технологии» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, основной образовательной программой основного общего образования МОБУ СОШ № 30 и на основе Примерной программы по предмету «Технология» для 6 классов, рассчитанной на 70 часов.

Для реализации содержания учебного предмета используется учебник Технология. 6 класс. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2020.

На изучение предмета «Технология» учебным планом школы на 2022-2023 учебный год выделяется 2 часа в неделю.

Согласно календарному учебному графику по школе на 2022-2023 учебный год в рабочей программе на изучение предмета «Технология» изменяется количество часов и за год составляет в 6 а - 62 часа, 6б- 68 часов.

Прохождение программы в полном объеме осуществляется за счет резерва, предусмотренного программой и объединения тем в один урок.

Формы текущего контроля: устный опрос, проект, творческая работа, практическая работа, презентации.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- \* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- \* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- \* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- \* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- \* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- \* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- \* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- \* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- \* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- \* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- \* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- \* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметные результаты:**

**Познавательные УУД –**

- \* Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.
- \* Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
- \* Смысловое чтение.
- \* Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- \* Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

**Регулятивные:**

- \* Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.
- \* Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
- \* Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы

действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

\* Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

\* Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

Коммуникативные:

\* Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

\* Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. \* Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).

### **Предметные результаты** изучения предмета «Технология»

- формирование технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- адаптивность к изменению технологического уклада;
- осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
- овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
- применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
- формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
- формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

	Раздел	Содержание
1.	«Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (6 ч)	<p>Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт и содержание зданий и сооружений. Самостоятельная работа.</p> <p>Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.</p> <p>Практическая работа. Энергетическое обеспечение нашего дома</p>
2	«Технологии в сфере быта» (8 ч)	<p>Планировка помещений жилого дома Освещение жилого помещения. Экология жилища. Практическая работа. Планировка помещения.</p> <p>Практическая работа. Генеральная уборка кабинета технологии.</p>
3	«Технологическая система» (6 ч)	<p>Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека. Системы автоматического управления. Робототехника. Техническая система и её элементы</p> <p>Анализ функций технических систем.</p>
4	Технологии обработки текстильных материалов (16 ч.)	<p>Текстильное материаловедение Швейная машина Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине</p> <p>Технологические операции изготовления швейных изделий.</p> <p>Снятие мерок для изготовления одежды Конструирование одежды и аксессуаров. Изготовление выкройки швейного изделия</p> <p>Технологические операции изготовления швейных изделий</p> <p>Практические работы. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. Исследование режимов работы швейной машины.</p> <p>Изготовление образца машинных работ. Изготовление выкроек</p>
5	Технологии вязания крючком (8 ч)	<p>Вязание полотна из столбиков без накида. Плотное вязание по кругу. Ажурное вязание по кругу.</p> <p>Практические работы. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Плотное вязание по кругу.</p> <p>Ажурное вязание по кругу</p>
6	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (12 часов)	<p>Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления изделий из жидкого теста.</p> <p>Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов</p> <p>Тепловая кулинарная обработка овощей. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Определение качества мёда. Определение содержания нитратов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.</p>
7	«Технологии растениеводства и животноводства» (6 час)	<p>Растениеводство. Обработка почвы.. Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями Технологии уборки урожая.</p> <p>Животноводство.</p> <p>Практические работы. Подготовка почвы к осенней обработке.</p> <p>Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.</p>
8	Разработка и реализация творческого проекта (2 ч)	<p>Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта.</p> <p>Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.</p> <p>Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.</p>

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ- 6б класс

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1	Технологии возведения зданий и сооружений	1	Устный опрос
2.	Ремонт и содержание зданий и сооружений. Практическая работа: Ознакомление со строительными технологиями.	1	Устный опрос. Практическая работа.
3-4	Энергетическое обеспечение зданий.	2	Устный опрос
5-6	Энергосбережение в быту. Практическая работа: Энергетическое обеспечение вашего дома	2	Устный опрос. Практическая работа
7-8	Планирование помещений жилого дома.	2	Устный опрос
9-10	Планирование помещений жилого дома. Практическая работа: Планировка помещения.	2	Устный опрос Практическая работа
11-12	Освещение жилого дома	2	Устный опрос
13-14	Экология жилища. Практическая работа: Генеральная уборка кабинета технологии.	2	Устный опрос Практическая работа
15-16	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека. Практическая работа Ознакомление с технологическими системами	2	Устный опрос. Практическая работа.
17-18	Системы автоматизированного управления. Роботехника. Практическая работа: Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.	2	Устный опрос. Практическая работа.
19-20	Техническая система и её элементы Анализ функций технических систем. Практическая работа: Анализ функций технических систем.	2	Устный опрос Практическая работа
21-22	Текстильное материаловедение. Практическая работа: Изучение свойств тканей из хлопка и льна	2	Устный опрос Практическая работа
23-24	Подготовка швейной машины к работе. Практическая работа: Исследование режимов работы на швейной машине.	2	Устный опрос Практическая работа
25-26	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа: Изготовление образцов машинных швов	2	Устный опрос Практическая работа
27-28	Классификация одежды Конструирование одежды и аксессуаров. Практическая работа: Снятие мерок и изготовление выкроек	2	Устный опрос Практическая работа

29-30	Технологические операции изготовления швейных изделий. Практическая работа Изготовление выкроек	2	Устный опрос Практическая работа
31-32	Технологические операции изготовления швейных изделий	2	Устный опрос
33-34	Технологические операции изготовления швейных изделий. Практическая работа Технология пошива юбки.	2	Устный опрос Практическая работа
35-36	Технологические операции изготовления швейных изделий. Практическая работа Технология пошива сумки-торбы	2	Устный опрос Практическая работа
37-38	Инструменты и материалы для вязания трикотажа. Основные виды петель при вязании крючком Практическая работа: Вязание полотна из столбиков без накида	2	Устный опрос Практическая работа
39-40	Вязание полотна из столбиков без накида	2	Устный опрос Практическая работа
41-42	Плотное вязание по кругу. Практическая работа Вязание по кругу	2	Практическая работа
43-44	Ажурное вязание по кругу. Практическая работа: Ажурное вязание по кругу	2	Практическая работа
45-46	Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. Практическая работа Приготовление блюд из сырых овощей.	2	Устный опрос. Практическая работа
47-48	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	Устный опрос
49-50	Технология приготовления блюд из молока. Практическая работа Определение качества молока и молочных продуктов	2	Устный опрос Практическая работа
51-52	Технология приготовления изделий из жидкого теста	2	Устный опрос
53-54	Технология приготовления блюд из рыбы. Практическая работа: Определение свежести рыбы.	2	Устный опрос
55-56	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	2	Устный опрос. Презентация
57-58	Обработка почвы. Практическая работа: Проращивание семян овощных культур.	2	Устный опрос. Практическая работа
59-60	Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями. Практическая работа Прополка всходов цветочных культур	2	Устный опрос Практическая работа
61-62	Технологии уборки урожая. Животноводство	2	Устный опрос
63-64	Творческий проект. Техническое проектное задание	2	Устный опрос
65-68	Работа над проектом. Защита творческих проектов		Проект

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ- 6а класс

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1	Технологии возведения зданий и сооружений	1	Устный опрос
2.	Ремонт и содержание зданий и сооружений. Практическая работа: Ознакомление со строительными технологиями.	1	Устный опрос. Практическая работа.
3-4	Энергетическое обеспечение зданий.	2	Устный опрос
5-6	Энергосбережение в быту. Практическая работа: Энергетическое обеспечение вашего дома	2	Устный опрос. Практическая работа
7-8	Планирование помещений жилого дома.	2	Устный опрос
9-10	Планирование помещений жилого дома. Практическая работа: Планировка помещения.	2	Устный опрос Практическая работа
11-12	Освещение жилого дома	2	Устный опрос
13-14	Экология жилища. Практическая работа: Генеральная уборка кабинета технологии.	2	Устный опрос Практическая работа
15-16	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека. Практическая работа Ознакомление с технологическими системами	2	Устный опрос. Практическая работа.
17-18	Системы автоматизированного управления. Роботехника. Практическая работа: Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.	2	Устный опрос. Практическая работа.
19-20	Техническая система и её элементы Анализ функций технических систем. Практическая работа: Анализ функций технических систем.	2	Устный опрос Практическая работа
21-22	Текстильное материаловедение. Практическая работа: Изучение свойств тканей из хлопка и льна	2	Устный опрос Практическая работа
23-24	Подготовка швейной машины к работе. Практическая работа: Исследование режимов работы на швейной машине.	2	Устный опрос Практическая работа
25-26	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа: Изготовление образцов машинных швов	2	Устный опрос Практическая работа
27-28	Классификация одежды Конструирование одежды и аксессуаров. Практическая работа: Снятие мерок и изготовление выкроек	2	Устный опрос Практическая работа
29-30	Технологические операции изготовления швейных	2	Устный опрос

	изделий. Практическая работа Изготовление выкроек		Практическая работа
31-32	Технологические операции изготовления швейных изделий	2	Устный опрос
33-34	Технологические операции изготовления швейных изделий. Практическая работа Технология пошива юбки.	2	Устный опрос Практическая работа
35-36	Технологические операции изготовления швейных изделий. Практическая работа Технология пошива сумки-торбы	2	Устный опрос Практическая работа
37-38	Инструменты и материалы для вязания трикотажа. Основные виды петель при вязании крючком Практическая работа: Вязание полотна из столбиков без накида	2	Устный опрос Практическая работа
39-40	Вязание полотна из столбиков без накида	2	Устный опрос Практическая работа
41-42	Плотное вязание по кругу. Практическая работа Вязание по кругу	2	Практическая работа
43-44	Ажурное вязание по кругу. Практическая работа: Ажурное вязание по кругу	2	Практическая работа
45-46	Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. Практическая работа Приготовление блюд из сырых овощей.	2	Устный опрос. Практическая работа
47-48	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	Устный опрос
49-50	Технология приготовления блюд из молока. Практическая работа Определение качества молока и молочных продуктов	2	Устный опрос Практическая работа
51-52	Технология приготовления изделий из жидкого теста	2	Устный опрос
53-54	Технология приготовления блюд из рыбы. Практическая работа: Определение свежести рыбы.	2	Устный опрос
55-56	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	2	Устный опрос. Презентация
57-58	Обработка почвы. Практическая работа: Проращивание семян овощных культур.	2	Устный опрос. Практическая работа
59-60	Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями. Практическая работа Прополка всходов цветочных культур. Технологии уборки урожая. Животноводство.	2	Устный опрос Практическая работа
61-62	Творческий проект. Техническое проектное задание	2	Устный опрос