

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Вешкаймская средняя общеобразовательная школа №1**

Рассмотрено на ШМО учителей
естественно-математического цикла
Протокол № 1
от «28» августа 2020 года

Согласованно
заместитель директора по УР
И.Н. Звягина /Звягина И.Н.

Утверждаю
Директор МОУ Вешкаймская
СОШ №1
Н.Е. Гайскова
Приказ №182
от «28» августа 2020 г.



Рабочая программа

Учебный предмет технология

Класс 6

Уровень образования основное общее

Срок реализации программы **2020-2021** учебный год

Количество часов по учебному плану: всего 70 часов в год; в неделю 2 часа

Рабочая программа составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ОО) утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 № 1897
 - Основной образовательной программы основного общего образования МОУ Вешкаймская СОШ №1, утвержден приказом директора от 28.08.2020 № 184
 - Программа «Технология. Базовый уровень», авторы- А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.
- Сборник программ для общеобразовательных учреждений. 5-8 классы/ составители А.Т.Тищенко, Н.В.Синица- М. :Вентана-Граф, 2015.)

Учебник Технология. Индустриальные технологии. Технология ведения дома. 2016

Рабочую программу составила Л.Е. Турнова Л.Е.Турнова

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Предметные

В познавательной сфере:

- ✓ рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ✓ оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ✓ ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- ✓ распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- ✓ владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- ✓ применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- ✓ планирование технологического процесса и процесса труда;
- ✓ подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- ✓ подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- ✓ проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- ✓ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- ✓ соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- ✓ подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- ✓ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- ✓ оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- ✓ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- ✓ осознание ответственности за качество результатов труда;
- ✓ наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- ✓ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- ✓ моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- ✓ эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- ✓ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- ✓ формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- ✓ оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

- ✓ публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- ✓ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- ✓ достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- ✓ сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Метапредметные

- ✓ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- ✓ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- ✓ проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- ✓ самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- ✓ приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- ✓ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- ✓ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- ✓ согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- ✓ объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- ✓ диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- ✓ соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Личностные

- ✓ проявления 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;
- ✓ планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- ✓ бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- ✓ готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- ✓ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Содержание учебного предмета

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 6 класса для сельской основной общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 6 класса сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы школы).

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность. *Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

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

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

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

Тема практической работы.

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Темы лабораторно-практических работ. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия.

Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина. *Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

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

Темы лабораторно-практических работ

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

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

Тема лабораторно-практической работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

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

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

Тема 5. Художественные ремёсла.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

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

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса

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

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление окрошки.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда.

Тематическое планирование, 6 класс

№	Раздел	Количество часов по рабочей программе	Количество часов по программе
1	Творческая проектная деятельность (вводная часть)	2	0
2	Технологии домашнего хозяйства	4	2
3	Кулинария	12	10
4	Создание изделий из текстильных материалов	24	20
5	Технологии обработки конструкционных материалов	14	20
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	14	16
	Итого	70	68 (2)