

Рабочая программа учебного предмета

«Технология»

для 6 класса

Составил и реализует: учитель технологии Е.Б..Галичанин

с.Елионка 2020 год

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**Личностные результаты:**

**У обучающегося будут сформированы:**

* внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к урокам технологии;
* понимание роли технологических действий в жизни человека;
* интерес к различным видам учебной деятельности, включая элементы предметно-исследовательской деятельности;
* ориентация на понимание предложений и оценок учителей и одноклассников;
* понимание причин успеха в учебе;
* понимание нравственного содержания поступков окружающих людей.

**Обучающийся получит возможность для формирования:**

* интереса к познанию технологических фактов, количественных отношений, технологических зависимостей в окружающем мире;
* ориентации на оценку результатов познавательной деятельности;
* общих представлений о рациональной организации мыслительной деятельности;
* самооценки на основе заданных критериев успешности учебной деятельности;
* первоначальной ориентации в поведении на принятые моральные нормы;
* понимания чувств одноклассников, учителей;
* представления о значении математики для познания окружающего мира.

**Метапредметные результаты:**

***Регулятивные:***

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике;
* воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников;
* выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане;

**Обучающийся научится:**

* на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых объектов;
* выполнять действия в опоре на заданный ориентир;
* в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи;
* самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом.

***Познавательные:***

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* под руководством учителя осуществлять поиск необходимой и дополнительной информации;
* работать с дополнительными текстами и заданиями;
* строить рассуждения о технических явлениях;

**Обучающийся научится:**

* моделировать задачи на основе анализа жизненных сюжетов;
* устанавливать аналогии; формулировать выводы на основе аналогии, сравнения, обобщения;
* пользоваться эвристическими приемами для нахождения решения математических задач.

***Коммуникативные:***

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
* проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;
* контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.

**Обучающийся научится:**

* использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач.
* корректно формулировать свою точку зрения;

**Предметные результаты:**

* получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, о мире профессий и важности правильного выбора профессии.
* формирование первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека.
* приобретение навыков самообслуживания, овладение технологическими приёмами ручной обработки материалов, усвоение правил техники безопасности.
* использование приобретённых знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно- конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач.
* приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умения применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно- конструкторских задач.

Раздел ***«Технологии обработки конструкционных материалов»***

Ученик научится:

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов.

Ученик получит возможность научиться:

грамотно пользоваться графической документацией и тех­нико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел ***«Создание изделий из текстильных материалов***»

Ученик научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусст­ва, региональных народных промыслов.

Раздел «***Кулинария»***

Ученик научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из круп и макаронных изделий, рыбы и мяса отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

**Содержание учебного предмета**

**Основы аграрной технологии (осенние работы) – 8 часов**

*Основные теоретические сведения.*ТБ при работе на учебно-опытном участке. Основы овощеводства. Понятие о сорте. Овощи из семейства Паслёновые. Семеноводство овощных культур. Овощи из семейства тыквенные. Овощные капустные растения.

*Практические работы.*  Изучение сортов капусты белокочанной. Технология уборки картофеля. Сбор урожая тыквы и кабачков. Технология уборки корнеплодов столовой свёклы и моркови. Подготовка участка под посадку капусты.

*Варианты объектов труда.* Тыква, морковь, свекла. Капуста. Картофель.

**Основы аграрной технологии (весенние работы) – 8 часов**

*Основные теоретические сведения.* Русский парник. Выращивание рассады овощных культур. Выращивание огурца в условиях защищенного грунта. Выращивание томата в теплице и парнике. Выращивание томата в поле. Выращивание огурца в поле.

Выращивание капусты белокочанной.

*Практические работы*. Технология подготовки парника. Технология посадки рассады в защищенный грунт. Технология посадки рассады в поле.

*Варианты объектов труда.* Парник. Рассада огурца и томата. Рассада капусты белокочанной.

**Основы материаловедения. Изготовление одежды- 14 часов**

Теоретические сведения. Ткани из химических волокон и их свойства.

Изготовление и моделирование выкроек.Раскрой и дублирование деталей кроя.

Ручные швы.Дефекты машинной строчки. Машинные работы. Технологическая последовательность пошива одежды.

Практические работы. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкроек. Выкраивание деталей проектного изделия. Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных работ.

Обработка проектного изделия

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон, нетканых материалов.

**Декоративно-прикладное творчество. Основы технологии вязания крючком - 4 час**

Теоретические сведения.

Основы технологии вязания крючком.

Практические работы. Вязание полотна.

Вязание по кругу.

**Технология приготовления пищи. Кулинария - 8 часов**

Теоретические сведения. Рыба. Обработка и хранение рыбы. Блюда из круп и макаронных изделий. Блюда из мяса и птицы, технология их приготовления.

Практические работы. Технология приготовления макарон с сыром. Приготовление жареной рыбы. Технология приготовления куриного филе в кляре.

Варианты объектов труда. Блюда из рыбы, мяса, круп и макаронных изделий.

**Технология ведения дома – 4 часа**

Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома.

Комнатные растения в интерьере квартиры.

Практические работы. Технология выращивания комнатных растений.

Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».

Варианты объектов труда. Комнатные растения.

**Создание изделий из древесины -12 часов**

Теоретические сведения. Заготовка древесины.

Производство и применение пиломатериалов.

Конструирование и изготовление изделий из древесины.

Устройство токарного станка для точения древесины.

Технология точения древесины на токарном станке.

Практические работы. Определение пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование изделий из древесины. Изучение устройства токарного станка. Точение детали по чертежу и технологической карте.

Варианты объектов труда. Древесина с пороками. Токарный станок СТД-120-М.

**Создание изделий из металла – 12 часов**

Теоретические сведения. Металлы и прокат. Создание изделий из проката металлов.

Разрезание проката ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильником.

Практические работы. Ознакомление со свойствами металлов и сплавов, видами проката. Измерения размеров с помощью штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой.Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильником.

Варианты объектов труда. Металлический прокат различного профиля. Слесарная ножовка. Штангенциркуль. Напильники.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № раздела и темы | Тема урока | Кол-во  час | Дата  (план) | Дата  (факт) | | | Примечание Причина корректировки | |
| **Раздел 1. Основы аграрной технологии (осенние работы ) – 8 часов** | | | | | | | |  | |
| 1. | 1.1 | Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда. | 1 |  |  | | |  | |
| 2. | 1.2 | ТБ при работе на учебно-опытном участке. Основы овощеводства. | 1 |  |  | | |  | |
| 3. | 1.3 | Понятие о сорте. Пр/р. Изучение сортов капусты белокачанной. | 1 |  |  | | |  | |
| 4. | 1.4 | Овощи из семейства Пасленовые.Пр/р. Технология уборки картофеля. | 1 |  |  | | |  | |
| 5 | 1.5 | Семеноводство овощных культур. | 1 |  |  | | |  | |
| 6 | 1.6 | Овощи из семейства тыквенные. Пр/р. Сбор урожая тыквы и кабачков. | 1 |  |  | | |  | |
| 7 | 1.7 | Что такое полевой опыт? Пр/р. Технология уборки корнеплодов столовой свеклы и моркови. | 1 |  |  | | |  | |
| 8 | 1.8 | Овощные капустные растения. Пр/р. Подготовка участка под посадку капусты. | 1 |  |  | | |  | |
| **Раздел 2*.* Основы материаловедения. Изготовление одежды – 14 часов** | | | | | | | | | |
| 9 | 2.1 | ТБ при работе с тканью. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. | 1 |  |  | | |  |
| 10 | 2.2 | Пр/р. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон | 1 |  |  | | |  |
| 11 | 2.3 | Изготовление и моделирование выкроек. | 1 |  |  | | |  |
| 12 | 2.4 | Пр/р. Моделирование и подготовка выкроек к раскрою | 1 |  |  | | |  |
| 13 | 2.5 | Технология изготовления швейных изделий Раскрой и дублирование деталей кроя. | 1 |  |  | | |  |
| 14 | 2.6 | Пр/р. Выкраивание деталей проектного изделия. | 1 |  |  | | |  |
| 15 | 2.7 | Ручные швы. | 1 |  |  | | |  |
| 16 | 2.8 | Пр/р. Изготовление образцов ручных швов. | 1 |  |  | | |  |
| 17 | 2.9 | Уход за швейной машиной. Дефекты машинной строчки. | 1 |  |  | | |  |
| 18 | 2.10 | Машинные работы. Пр/р. Изготовление образцов машинных работ. | 1 |  |  | | |  |
| 19 | 2.11 | Обработка мелких деталей. | 1 |  |  | | |  |
| 20 | 2.12 | Подготовка и проведение примерки изделия. | 1 |  |  | | |  |
| 21 | 2.13 | Технологическая последовательность обработки проектного изделия. | 1 |  |  | | |  |
| 22 | 2.14 | Пр/р. Обработка проектного изделия. | 1 |  |  | | |  |
| **Раздел 3. Декоративно-прикладное творчество. Основы технологии вязания крючком – 4 часа.** | | | | | | | | |
| 23 | 3.1 | Основы технологии вязания крючком. | 1 |  |  | | |  |
| 24 | 3.2 | Вязание полотна. Пр/р. Выполнение образцов вязания. | 1 |  |  | | |  |
| 25  26 | 3.3  3.4 | Вязание по кругу. Пр/р. Выполнение образцов.  Работа над проектным изделием. | 1  1 |  |  | | |  |
| **Раздел 4. Технология приготовления пищи. Кулинария – 8 часов.** | | | | | | | | |
| 27 | 4.1 | ТБ при кулинарных работах. Блюда из круп и макаронных изделий. | 1 |  |  | | |  |
| 28 | 4.2 | Пр/р. Технология приготовления макарон с сыром. | 1 |  |  | | |  |
| 29 | 4.3 | Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. | 1 |  |  | | |  |
| 30 | 4.4 | Пр/р. Приготовление блюд из рыбы. | 1 |  |  | | |  |
| 31 | 4.5 | Технология приготовления блюд из мяса и птицы. | 1 |  |  | | |  |
| 32 | 4.6 | Пр/р. Приготовление блюд из мяса или птицы | 1 |  |  | | |  |
| 33 | 4.7 | Технология приготовления первых блюд. | 1 |  |  | | |  |
| 34 | 4.8 | Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. | 1 |  |  | | |  |
| **Раздел 5. Технология ведения дома – 4 часа.** | | | | | | | | |
| 35 | 5.1 | Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. | 1 |  |  | | |  |
| 36 | 5.2 | Комнатные растения в интерьере квартиры. | 1 |  |  | | |  |
| 37 | 5.3 | Пр/р. Технология выращивания комнатных растений. | 1 |  |  | | |  |
| 38 | 5.4 | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» | 1 |  |  | | |  |
| **Раздел 6. Создание изделий из древесины – 12 часов** | | | | | | | | |
| 3940 | 6.1-2 | Заготовка древесины. Пр/р. Определение пороков древесины. | 2 |  |  | | |  |
| 4142 | 6.3-4 | Производство и применение пиломатериалов. Пр/р. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. | 2 |  |  | | |  |
| 43-44 | 6.5-6 | Конструирование и изготовление изделий из древесины. Пр/р. Конструирование изделий из древесины. | 2 |  |  | |  | |
| 45-46 | 6.7-8 | Устройство токарного станка для точения древесины. Пр/р. Изучение устройства токарного станка. | 2 |  |  | |  | |
| 47484950 | 6.9-10-11-12 | Технология точения древесины на токарном станке. Пр/р. Точение детали по чертежу и технологической карте. | 4 |  |  | |  | |
| **Раздел 7. Создание изделий из металла – 12 часов.** | | | | | | | | |
| 51-52 | 7.1-2 | Металлы и прокат. Пр/р. Ознакомление со свойствами металлов и сплавов, видами проката. | 2 |  |  | |  | |
| 53-54 | 7.3-4 | Создание изделий из проката металлов. Пр/р. Измерения размеров с помощью штангенциркуля. | 2 |  |  | |  | |
| 55-56 | 7.5-6 | Разрезание проката ножовкой. Пр/р. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. | 2 |  |  | |  | |
| 57-58 | 7.7-8 | Рубка металлических заготовок зубилом. Пр/р. Рубка металлических заготовок зубилом. | 2 |  |  | |  | |
| 59606162 | 7.9-10-11-12 | Опиливание металлических заготовок напильником. Пр/р. Опиливание металлических заготовок напильником. | 4 |  |  | |  | |
| **Раздел 8. Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенний период) -8 часов** | | | | | | | | |
| 63 | 8.1 | Русский парник. Пр/р. Технология подготовки парника. | 1 |  |  | |  | |
| 64 | 8.2 | Выращивание рассады овощных культур. | 1 |  |  | |  | |
| 65 | 8.3 | Выращивание огурца в условиях защищенного грунта. Пр/р. Технология посадки рассады в защищенный грунт | 1 |  |  | |  | |
| 66 | 8.4 | Выращивание томата в теплице и парнике. | 1 |  |  |  | | |
| 67 | 8.5 | Выращивание томата в поле. Пр/р. Технология посадки томата в поле. | 1 |  |  |  | | |
| 68 | 8.6 | Выращивание огурца в поле. | 1 |  |  |  | | |
| 69 | 8.7 | Выращивание капусты белокочанной. | 1 |  |  |  | | |
| 70 | 8.8 | Итоговый урок. | 1 |  |  |  | | |