



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Гиагинского района
«Средняя общеобразовательная школа № 2
имени А. Асеева и Ю. Голикова»

Рассмотрено
на заседании МО
пр. № 1 от 20.08.20


Согласовано:
Зам.директора по УВР

Барковская М. А



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

6 класс

учителя технологии
Перегудовой Р. Р.

на 2020 – 2021 учебный год

**Рабочая программа по технологии ориентирована на учебник:
«Технология 6 класс», под ред. Казакевича В.М., М., «Просвещение», 2020г.**

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Обучающийся 6-го класса научится:

определять понятия «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье» и адекватно пользуется этими понятиями;

характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;

приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию; называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства; объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;

соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;

определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;

находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;

изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;

составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам; изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники; изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;

читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием; распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы; выполнять разметку заготовок; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; определять назначение и особенности различных швейных изделий;

различать основные стили в одежде и современные направления моды; отличать виды традиционных народных промыслов; выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; составлять рацион питания адекватный ситуации;

обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;

реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;

использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;

оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях. выявлять пути экономии электроэнергии в быту;

пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.; выполнять правила безопасного пользования бытовыми

электроприборами; читать электрические схемы;

называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

применять различные способы хранения овощей и фруктов;

определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;

соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;

излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Обучающийся 6-го класса получит возможность научиться:

изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;

проводить испытания, анализа, модернизации модели;

разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации:

нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;

выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач;

проводить испытание, анализ и модернизацию модели;

разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

определять способа графического отображения объектов труда;

выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;

разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

выполнять несложное моделирования швейных изделий;

планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;

оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;

осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;

составлять индивидуальный режим питания;

осуществлять приготовление блюд национальной кухни; сервировать стол, эстетически оформлять блюда;

различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;

составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№	Содержание	Количество часов	В том числе	
1.	Творческая проектная деятельность	7 часов		
2.	Производство	10 часов		
3.	Технология	4 часа		
4.	Техника	5 часов		
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14 часов		
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	7 часов		
7.	Технологии получения, обработки и использования энергии	5 часов		
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	5 часов		
9.	Технологии растениеводства	6 часов		
10.	Технологии животноводства	3 часа		
11.	Социальные технологии	4 часа		
<i>Итого:</i>		70 часов		

Содержание тем учебного курса

Введение

Основные теоретические сведения. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческие учебные проекты.

Творческая проектная деятельность

Основные теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия.

Заключительный этап. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и

варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Практические работы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.

Производство

Основные теоретические сведения. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве.

Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Практические работы. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

Технология

Основные теоретические сведения. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Практические работы. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Чтение чертежа или технического рисунка. Составление технологической документации. Подготовка рефератов.

Техника

Основные теоретические сведения. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Основные теоретические сведения. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление,

строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами. Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.

Практические работы. Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Окрашивание изделий из древесины.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Основные теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Рациональное питание. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Определение качества молока, кисломолочных продуктов.

Технологии получения, преобразования и использования энергии .

Основные теоретические сведения. Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

Практические работы. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Технологии получения, обработки и использования информации .

Основные теоретические сведения. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и

представления информации разными средствами. Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы и символы при кодировании информации.

Практические работы. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Технологии растениеводства

Основные теоретические сведения. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Практические работы. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Технологии животноводства.

Основные теоретические сведения. Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции. Условия содержания животных. Способы содержания животных. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Зоогигиена. Эргономика.

Практические работы. Сбор информации и описание примеров разведения животных. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Социальные технологии .

Основные теоретические сведения. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. Тесты по оценке свойств личности.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Календарно-тематическое планирование по технологии в 6 классе

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту	Домашнее задание
1	Введение	1	02.09		Ст.3
	Основные этапы творческой проектной деятельности	6 часов			
2	Введение в творческий проект	1	04.09		§ 1.1
3	Подготовительный этап	1	09.09		§ 1.2
4	Конструкторский этап	1	11.09		§ 1.3
5	Технологический этап	1	16.09		§ 1.4
6	Этап изготовления изделия	1	18.09		§ 1.5
7	Заключительный этап. Защита проекта	1	23.09		§ 1.6
	Производство	11 часов			
8	Труд как основа производства	1	26.09		§ 2.1
9	Предметы труда	1	30.09		§ 2.2
10	Сырьё как предмет труда	1	02.10		§ 2.3
11	Промышленное сырьё в Адыгее	1	07.10		§ 2.4
12	Сельскохозяйственное и растительное сырьё с Адыгее	1	09.10		§ 2.5
13	Вторичное сырьё и полуфабрикаты	1	14.10		§ 2.6
14	Энергия как предмет труда	1	16.10		§ 2.7
15	Информация как предмет труда	1	21.10		§ 2.8
16	Объекты сельскохозяйственных технологий в Адыгее	1	23.10		§ 2.9
17	Объекты социальных технологий в Адыгее	1	28.10		§ 2.10
18	Практическое задание: приборы и устройства преобразования тепловой энергии в Адыгее	1	30.10		Ст.42
	Технология	3 часа			
19	Основные признаки технологии	1			§ 3.1
20	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	1			§ 3.2
21	Техническая и технологическая документация	1			§ 3.3
	Техника	6 часов			
22	Понятие о технической системе	1			§ 4.1
23	Рабочие органы технических систем (машин)	1			§ 4.2
24	Двигатели технических систем (машин)	1			§ 4.3
25	Механическая трансмиссия в технических системах	1			§ 4.4
26	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах	1			§ 4.5
27	Практическое задание: Устройство швейной машинки	1			Ст.66
	Технологии ручной обработки	5 часов			

	<i>материалов</i>				
28	Технологии резания	1			§ 5.1
29	Технологии пластического формования материалов	1			§ 5.2
30	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	1			§ 5.3
31	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами	1			§ 5.4
32	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	1			§ 5.5
	<i>Технологии соединения и отделки деталей изделия</i>	5 часов			
33	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов	1			§ 6.1
34	Технологии соединения деталей с помощью клея	1			§ 6.2
35	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов	1			§ 6.3
35	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи	1			§ 6.4
36	Технологии влажно-тепловых операций при изготовления изделий из ткани	1			§ 6.5
	<i>Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов</i>	4 часа			
37	Технологии наклеивания покрытий	1			§ 7.1
38	Технологии окрашивания и лакирования	1			§ 7.2
39	Технология нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	1			§ 7.3
40	Практическое задание: Правила техники безопасности	1			Ст. 111
	<i>Технологии производства и обработки пищевых продуктов</i>	7 часов			
41	Основы рационального (здорового) питания	1			§ 8.1
42	Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него в Адыгее	1			§ 8.2
43	Технологии производства кисломолочных продуктов и	1			§ 8.3

	приготовление блюд из них в Адыгее				
44	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	1			§ 8.4
45	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых адыгейской кухни	1			§ 8.5
46	Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд	1			§ 8.6
47	Практическое задание: Работа с таблицами	1			Ст.126
	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	5 часов			
48	Что такое тепловая энергия	1			§ 9.1
49	Методы и средства получения тепловой энергии	1			§ 9.2
50	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1			§ 9.3
51	Передача тепловой энергии	1			§ 9.4
52	Аккумуляция тепловой энергии	1			§ 9.5
	Технологии получения, обработки и использования информации	4 часа			
53	Восприятие информации	1			§ 10.1
54	Кодирование информации при передаче сведений	1			§ 10.2
55	Сигналы и знаки при кодировании информации	1			§ 10.3
56	Символы как средство кодирования информации	1			§ 10.4
	Технологии растениеводства	6 часов			
57	Дикорастущие растения Адыгеи, используемые человеком	1			§11.1
58	Заготовка сырья дикорастущих растений в Адыгее	1			§ 11.2
59	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	1			§ 11.3
60	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений	1			§ 11.4
61	Условия и методы сохранения природной среды	1			§ 11.5
62	Практическое задание: Работа с таблицей	1			Ст.166
	Технологии животноводства	3 часа			
63	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	1			§ 12.1

64	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	1			§ 12.2
65	Практическое задание: Работа с таблицами	1			Ст.180
	<i>Социальные технологии</i>	<i>5 часов</i>			
66	Виды социальных технологий	1			§ 13.1
67	Технологии коммуникации	1			§ 13.2
68	Структура процесса коммуникации	1			§ 13.3
69	Практическое задание: Помощи и опека	1			Ст.190
70	Итоговый урок	1			Задание на лето

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575784

Владелец Порецкая Ольга Николаевна

Действителен с 22.11.2021 по 22.11.2022