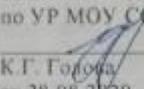
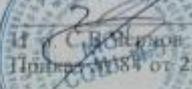


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5» села Круглолесского
Александровского района Ставропольского края

«Согласовано»
Руководитель МО

Л.А. Стрельникова
Протокол №1
от 28.08.2020

«Согласовано»
Заместитель директора
по УР МОУ СОШ №5

К.Г. Годун
от 28.08.2020

«Утверждено»
Директор МОУ СОШ № 5

И.С. Волков
Протокол №184 от 28.08.2020



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Технология» для 6 (неделимых) классов
(II ступень, основного общего образования)
наименование учебного предмета, класс, ступень, уровень общего образования

Срок реализации программы: 2020-2021 учебный год

Ф.И.О. учителя: Галкин Евгений Александрович
Количество часов всего — 70 ч.
В неделю — 2ч.

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования.

Программа включает общую характеристику курса «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Рабочая программа по предмету «Технология» в неделимых классах составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном образовательном государственном стандарте основного общего образования второго поколения.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задаёт тематические и сюжетные линии курса, даёт примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики.

Рабочая программа по направлению «Технология» была составлена для учащихся 6 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897;

- Программа основного общего образования «Технология: программа 5 – 8 классы», рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана - Граф», 2013 г.

Автор программы: И.А. Сасова - М.: Вентана - Граф, 2013. – 168 стр.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

личностные:

- ✓ действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- ✓ действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- ✓ формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- ✓ формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- ✓ эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- ✓ формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- ✓ формирования желания выполнять учебные действия;
- ✓ использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

метапредметные:

- ✓ самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- ✓ поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- ✓ структурирование знаний;
- ✓ выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.
- ✓ целеполагание;
- ✓ планирование;
- ✓ прогнозирование;
- ✓ контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- ✓ коррекция;
- ✓ оценка;

- ✓ волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность;
- ✓ волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии;
- ✓ способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

Предметные

- ✓ изучение владение безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- ✓ овладение специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов;
- ✓ овладение навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий;
- ✓ овладение элементами навыков ведения домашнего хозяйства;
- ✓ знакомство с основными профессиями пищевой и легкой промышленности

Содержание курса «Технология»

Раздел «Технологии в жизни человека и общества»

1. технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов;
2. технология в решении житейских проблем;
3. трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии,
4. потребности людей и способы их удовлетворения.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

✓ Тема «Графика, черчение»:

1. чтение технических рисунков и чертежей;
2. разработка технологической и технической документации.

✓ Тема «Технологии обработки и создания изделий из древесины и древесных материалов»

1. свойства древесины и ее применение;
2. современные станки и новейшие устройства для обработки древесины и древесных материалов;
3. использование компьютерной техники для проектирования изделий из древесных материалов;
4. профессии людей, связанные с обработкой древесины.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

✓ Тема «Эстетика жилища»:

1. стилевые и цветовые решения в интерьере;
2. стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды;
3. цветоведение;
4. расстановка мебели;
5. интерьер жилого помещения.

✓ Тема «Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью»:

1. первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства;
2. виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная);
3. санитарно – гигиенические средства для уборки помещения;
4. правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами.

✓ Тема «Экология жилища»:

1. освещение жилого помещения: общее, местное, подсветка.
2. оценка и регулирование микроклимата в доме;
3. современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды.

Раздел «Электротехника»

Тема «Электротехнические работы в жилых помещениях»:

1. Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями;
2. неразборная штепсельная вилка;
3. материалы для корпуса электробытовой аппаратуры;
4. ознакомление с инструментами, используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение.
5. правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

Раздел «Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность»

- ✓ Тема « Основные компоненты проекта «Оформление детской комнаты»:
 1. изучение потребности в изменении детской комнаты (поиск проблемы, выявление потребности семьи);
 2. исследования, проводимые при разработке проекта:
 - изучение аналогов,
 - сбор сведений для решения этой проблемы;
- ✓ Тема «Этапы проектной деятельности»:
 1. анализ проблемы: изучение и обработка информации по теме;
 2. поиск оптимального решения задачи проекта;
 3. выбор оптимального варианта с учетом требований дизайна;
 4. составление конструкторской и технологической документации
- ✓ Тема «Способы представления результатов выполнения проекта»:
 1. записи в тетради (рисунки, эскизы, чертежи);
 2. составление сообщений о проекте с использованием персонального компьютера

Раздел «Кулинария»

- ✓ Тема «Интерьер кухни»:
 1. виды оборудования кухни: кухонная посуда, инструменты и приспособления, используемые на кухне;
 2. виды оборудования кухни: столовая посуда и приборы, используемые для сервировки.
- ✓ Тема «Физиология и гигиена питания»:
 1. общие понятия о гигиене питания;
 2. питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода;
 3. полноценное питание;
 4. рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для подростков;
 5. понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.
- ✓ Тема «Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд»:
 1. санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи;
 2. соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов;
 3. значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека;
 4. способы определения качества молока
 5. ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Блюда из молока и кисломолочных продуктов;
 6. виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека;
 7. правила приготовления каш;

8. технологии приготовления каш. Жидкости, используемые для приготовления каш;
9. требования, предъявляемые к качеству блюд из круп;
10. виды макаронных изделий;
11. требования, предъявляемые к качеству блюд из макаронных изделий;
12. правила приготовления блюд из макаронных изделий;
13. пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов;
14. признаки доброкачественности рыбы;
15. правила хранения рыбы и рыбной продукции;
16. механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы;
17. виды тепловой обработки рыбы;
18. технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов;
19. требования, предъявляемые к качеству блюд;
20. подача готовых блюд.
- ✓ Тема «Сервировка стола и правила поведения за столом»:
 1. сервировка стола к ужину;
 2. правила подачи блюд;
 3. правила хорошего тона за столом.
- ✓ Тема «Проект «Здоровый ужин для семьи»»:
 1. разработка меню ужина для семьи (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов);
 2. обсуждение возможных рецептов;
 3. проработка лучшей идеи;
 4. план работы по выполнению проекта

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

- ✓ Тема «Технологии обработки и создания изделий из металлов и искусственных материалов»:
 1. общие сведения о металлах;
 2. свойства черных и цветных металлов;
 3. примеры применения сталей в зависимости от содержания углерода;
 4. выявление потребностей в изделиях из металла;
 5. разработка чертежей и технологических карт для создания изделий из металла;
 6. штангенциркуль, его устройство. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля.
- ✓ Тема «Технологии художественно – прикладной обработки материалов»:
 1. разработка изделия с учетом назначения и эстетических свойств;
 2. выбирать материал;
 3. соблюдать правила безопасного труда.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

- ✓ Тема «Свойства текстильных материалов»:
 1. классификация текстильных волокон из натуральных волокон животного происхождения;
 2. способы их получения;
 3. виды и свойства натуральных тканей животного происхождения.
- ✓ Тема «Графика, черчение»:
 1. понятие о чертеже швейного изделия;
 2. чтение и выполнение чертежей, содержащих условности и упрощения;

3. основные правила оформления чертежей.
- ✓ Тема «Швейная машина»:
 1. устройство швейной машинной иглы;
 2. виды машинной иглы;
 3. установка швейной машинной иглы;
 4. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы;
- ✓ Тема «Конструирование и моделирование швейных изделий»:
 1. понятие о плечевом швейном изделии;
 2. определение размеров фигуры человека;
 3. построение чертежа основы плечевого изделия;
 4. понятие о моделировании плечевой одежды;
 5. подготовка ткани к раскрою;
 6. правила раскроя швейного изделия;
 7. основные операции при ручных работах. Правила безопасной работы с инструментами, используемыми при ручных работах;
 8. основные машинные операции. Правила безопасной работы.

Раздел «Художественные ремесла»

- ✓ Тема «Основы композиции и цветовое решение»:
 1. понятие композиции;
 2. правила, приемы и средства композиции;
 3. понятие орнамента;
 4. символика в орнаменте, стилизация реальных форм;
 5. варианты орнаментов;
 6. цветовые сочетания в орнаменте;
 7. создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.
- ✓ Тема «Технологии вышивания»:
 1. исследования, проводимые при разработке проекта (сбор сведений для решения по выбору темы проекта «Какими бывают куклы»);
 2. выбор темы проекта;
 3. планирование проектной деятельности;
 4. составление конструкторской и технологической документации;
 5. использование индивидуального компьютера при выполнении проекта;
 6. оценка качества выполненного проекта, анализ результатов выполнения проекта.

Название разделов, тем	Всего часов	в том числе	
		теория	практика
Технологии в жизни человека и общества	2	1	1
Технологии обработки конструкционных материалов	9	4	5
- графика, черчение	1	-	1
- технологии ручной обработки и создания изделий из древесины и древесных материалов	2	1	1

Тематическое планирование

- технологии машинной обработки и создания изделий из древесины и древесных материалов	2	1	1
- технологии обработки и создания изделий из металлов и искусственных материалов	2	1	1
- технологии художественно - прикладной обработки материалов	2	1	1
Технологии домашнего хозяйства	7	3	4
- эстетика жилища	2	1	1
- экология жилища	2	1	1
- технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	3	1	2
Электротехника	2	1	1
Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	6	2	4
- основные компоненты проектной деятельности. Проект «Оформление детской комнаты»	2	1	1
-основные этапы проектной деятельности. Проект «Оформление детской комнаты»	2	1	1
- способы представления результатов выполнения проекта «Оформление детской комнаты»	2	-	2
Кулинария	20	7	13
- сервировка стола и правила поведения	3	1	2
- физиология и гигиена питания	3	1	2
- технологии обработки пищевых продуктов	12	5	7
- проект «Здоровый ужин для всей семьи»	2	-	2
Создание изделий из текстильных материалов	14	7	7
- свойства текстильных материалов	2	1	1
- графика, черчение	2	1	1
- швейная машина	2	1	1
- конструирование и моделирование швейных изделий	4	2	2
- технология изготовления швейных изделий	4	2	2
Художественные ремёсла	8	1	7
- основы композиции и цветовое решение	4	1	3
- технологии лоскутного шитья. Проект «Игрушка на руку для кукольного театра»	6	-	6
Итого	70	26	44

