МОУ Купанская СШ

УТВЕРЖДЕНО   
директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Чуханов А.О.

Приказ №

от 30.08. 2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета  
«Технология»

для 6 класса основного общего образования   
на 2022-2023 учебный год

Составитель: Кирютина Юлия Васильевна   
учитель технологии

**Пояснительная записка**

Программа по учебному предмету составлена на основе следующих документов:

* Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 24.04.2020). – Режим доступа: <https://fzrf.su/zakon/ob-obrazovanii-273-fz/>
* Федеральный закон от 02.12.2019г. № 403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации». – Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/72990882/>
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования». – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/55170507/paragraph/1:0>
* Приказ Министерства просвещения РФ от 11.06.2019г. № 286 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015». – Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/72188544/>
* Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением от 8 апреля 2015. Протокол от №1/15). – Режим доступа: <https://fgosreestr.ru/> (архив основных образовательных программ) *(для 6-9 классов в 2020-2021 уч.г.)*
* Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением от 08.04.2015, протокол №1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020)). – Режим доступа: <https://fgosreestr.ru/> (реестр программ) *(для 5 классов в 2020-2021 уч.г.)*
* Приказ Министерства просвещения РФ от 28.12.2018г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования». – Режим доступа: <https://docs.edu.gov.ru/document/1a542c2a47065cfbd1ae8449adac2e77/>
* Приказ Министерства просвещения РФ от 22.11.2019г. № 632 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, сформированный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345». – Режим доступа: <https://docs.edu.gov.ru/document/444714232cf3aff28e7b363309aa7fcb/>

Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 г. № 465 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой

* потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания». – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/73346907/paragraph/1:0>
* Примерная рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основного общего образования авторов: Тищенко А. Т., Синица Н. В. ООО Издательский центр «ВЕНТАНА-
* ГРАФ»

**Место учебного предмета** в учебном (образовательном) плане (по годам обучения): 6 кл. – 2 часа.

**Планируемые результаты:**

**Модуль «Производство и технология» 5—6 КЛАССЫ:**

* характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
* характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
* выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
* характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
* уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
* научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
* организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
* соблюдать правила безопасности;
* использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
* уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
* получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;
* оперировать понятием «биотехнология»;
* классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды;
* оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез»

### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

**5—6 КЛАССЫ:**

* характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
* соблюдать правила безопасности;
* организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
* классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
* активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
* использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
* выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
* получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
* характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
* применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
* правильно хранить пищевые продукты;
* осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
* выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
* осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;

**Содержание обучения**

**ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ**

**Модуль «Производство и технология» 5—6 КЛАССЫ**

**Раздел 1. Преобразовательная деятельность человека.**

Технологии вокруг нас Алгоритмы и начала технологии Возможность формального исполнения алгоритма Робот как исполнитель алгоритма Робот как механизм

**Раздел 2. Простейшие машины и механизмы.**

Двигатели машин Виды двигателей Передаточные механизмы Виды и характеристики передаточных механизмов

Механические передачи Обратная связь Механические конструкторы Робототехнические конструкторы Простые механические модели Простые управляемые модели

**Раздел 3. Задачи и технологии их решения.**

Технология решения производственных задач в информационной среде как важнейшая технология 4-й промышленной революции

Чтение описаний, чертежей, технологических карт Обозначения: знаки и символы Интерпретация знаков и зна-

ковых систем Формулировка задачи с использованием знаков и символов

Информационное обеспечение решения задачи Работа с «большими данными» Извлечение информации из массива данных

Исследование задачи и её решений Представление полученных результатов

**Раздел 4. Основы проектной деятельности.**

Понятие проекта Проект и алгоритм Проект и технология Виды проектов Творческие проекты Исследовательские проекты Паспорт проекта Этапы проектной деятельности Инструменты работы над проектом Компьютерная поддержка проектной деятельности

**Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.**

Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира

Порядок в доме Порядок на рабочем месте

Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ

Электропроводка Бытовые электрические приборы Техника безопасности при работе с электричеством

Кухня Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне Кулинария Основы здорового питания Основы безопасности при работе на кухне

Швейное производство Текстильное производство Оборудование, инструменты, приспособления Технологии изготовления изделий из текстильных материалов Декоративно-прикладное творчество Технологии художественной обработки текстильных материалов

**Раздел 6. Мир профессий.**

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию

**Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

**5—6 КЛАССЫ**

**Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию.**

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы Технологическая карта

Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии Технологии и алгоритмы

**Раздел 2. Материалы и их свойства.**

Сырьё и материалы как основы производства Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы Конструкционные материалы Физические и технологические свойства конструкционных материалов

Бумага и её свойства Различные изделия из бумаги Потребность человека в бумаге

Ткань и её свойства Изделия из ткани Виды тканей Древесина и её свойства Древесные материалы и их приме-

нение Изделия из древесины Потребность человечества в древесине Сохранение лесов

Металлы и их свойства Металлические части машин и механизмов Тонколистовая сталь и проволока

Пластические массы (пластмассы) и их свойства Работа с пластмассами

Наноструктуры и их использование в различных технологиях Природные и синтетические наноструктуры

Композиты и нанокомпозиты, их применение Умные мате- риалы и их применение Аллотропные соединения углерода

**Раздел 3. Основные ручные инструменты.**

Инструменты для работы с бумагой Инструменты для работы с тканью Инструменты для работы с древесиной Инструменты для работы с металлом

Компьютерные инструменты

**Раздел 4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.**

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия Точность и погрешность измерений Действия при работе с бу- магой Действия при работе с тканью Действия при работе с древесиной Действия при работе с тонколистовым металлом Приготовление пищи

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами

**Раздел 5. Технологии обработки конструкционных материалов.**

Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла

Резание заготовок

Строгание заготовок из древесины

Гибка, заготовок из тонколистового металла и проволоки Получение отверстий в заготовках из конструкционных мате- риалов Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея

Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов

Зачистка и отделка поверхностей деталей из конструкционных материалов

Изготовление цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом

Отделка изделий из конструкционных материалов Правила безопасной работы

**Раздел 6. Технология обработки текстильных материалов.**

Организация работы в швейной мастерской Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления Основные приёмы работы на бытовой швейной машине Приёмы выполнения основных утюжильных операций Основные профессии швейного производства

Оборудование текстильного производства Прядение и ткачество Основы материаловедения Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов

Последовательность изготовления швейного изделия Ручные стежки и строчки Классификация машинных швов Обработка деталей кроя Контроль качества готового изделия

Способы настила ткани Раскладка выкройки на ткани Раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения Технология выполнения соединительных швов Обработка срезов Обработка вытачки Технология обработки застёжек

Понятие о декоративно-прикладном творчестве Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка

**Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов.**

Организация и оборудование кухни Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов Безопасные приёмы работы

Сервировка стола Правила этикета за столом Условия хранения продуктов питания Утилизация бытовых и пищевых от- ходов Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов

Приготовление пищи в походных условиях Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях

Основы здорового питания Основные приёмы и способы обработки продуктов Технология приготовления основных блюд Основы здорового питания в походных условиях

УМК: Технология. 6 класс. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н.В. Синица), г.Москва, изд. «Вентана-Граф»,

Технология. 6 класс. Электронная форма учебника (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Синица).

Технология. 6 класс. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Синица). г.Москва, изд. « Вентана-Граф», 2020г., 140 стр.

Технология. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Синица).

**Календарно – тематическое планирование по технологии 6 класс 2022-2023 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Класс** | **Кол-во часов** | **Традиция (модули)** | **Обновление (новые модули)/кол-во**  **часов** | | | | |
| **Робототехника** | **Автоматизирован- ные системы** | **3 D-моделирование, прототипирование и макетирование** | **Компьютерная графика, черчение** | **Итого** |
| 5 | 68 | Производство и технологии Технологии получения и пре- образования конструкцион- ных материалов (древесины и древесных материалов, ме-  таллов и искусственных ма- | 6 | - | - | 4 | 10  (15%) |
| 6 | 68 | 6 | 2 | 6–10 | 4 | 18–20  (26–29%) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Кол-во**  **часов** | **Дата план** | **Дата факт** |
|  | **Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений** | **4** |  |  |
| 1 | Технологии возведения зданий и сооружений | 1 |  |  |
| 2 | Ремонт и содержание зданий и сооружений. *Практическая работа№1* «Ознакомление со строительными технологиями» | 1 |  |  |
| 3 | Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту | 1 |  |  |
| 4 | *Практическая работа№2* «Энергетическое обеспечение нашего дома» | 1 |  |  |
|  | **Технологии в сфере быта** | **4** |  |  |
| 5 | Планировка помещений жилого дома (квартиры). | 1 |  |  |
| 6 | *Практическая работа №3* «Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера» | 1 |  |  |
| 7 | Освещение жилого помещения | 1 |  |  |
| 8 | Экология жилища. *Практическая работа* №4 «Генеральная уборка кабинета технологии» | 1 |  |  |
|  | **Технологическая система** | **10** |  |  |
| 9 | Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. | 1 |  |  |
| 10 | *Практическая работа №5* «Ознакомление с технологическими системами» | 1 |  |  |
| 11 | Системы автоматического управления. Робототехника. | 1 |  |  |
| 12 | *Практическая работа* *№6* «Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами» | 1 |  |  |
| 13 | Техническая система (подсистема, надсистема). | 1 |  |  |
| 14 | *Практическая работа* *№ 7* «Ознакомление с механизмами (передачами)» | 1 |  |  |
| 15 | Анализ функций технических систем. Морфологический анализ. | 1 |  |  |
| 16 | *Практическая работа № 8* «Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы » | 1 |  |  |
| 17 | Моделирование механизмов технических систем | 1 |  |  |
| 18 | *Практическая работа № 9* «Конструирование моделей механизмов» | 1 |  |  |
|  | **Материальные технологии** | **24** |  |  |
| 19 | Текстильное материаловедение | 1 |  |  |
| 20 | *Практическая работа № 10* «Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна» |  |  |  |
| 21 | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. |  |  |  |
| 22 | *Практическая работа № 11* «Подготовка швейной машины к работе» | 1 |  |  |
| 23 | Приёмы работы на швейной машине | 1 |  |  |
| 24 | *Практическая работа № 12* «Исследование режимов работы швейной машины» | 1 |  |  |
| 25 | Классификация машинных швов | 1 |  |  |
| 26 | Требования к выполнению машинных работ. | 1 |  |  |
| 27 | Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания | 1 |  |  |
| 28 | Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей | 1 |  |  |
| 29 | Подготовка деталей кроя. Выполнение ручных работ | 1 |  |  |
| 30 | *Практическая работа № 13* «Изготовление образца машинных работ» | 1 |  |  |
| 31 | Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. | 1 |  |  |
| 32 | Снятие мерок | 1 |  |  |
| 33 | Подготовка выкройки к раскрою. | 1 |  |  |
| 34 | *Практическая работа № 14* «Изготовление выкроек» | 1 |  |  |
| 35 | Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. | 1 |  |  |
| 36 | Основные виды петель при вязании крючком | 1 |  |  |
| 37 | Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. | 1 |  |  |
| 38 | *Практическая работа № 15* «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами» | 1 |  |  |
| 39 | Плотное вязание по кругу. | 1 |  |  |
| 40 | *Практическая работа №16* «Плотное вязание по кругу» | 1 |  |  |
| 41 | Ажурное вязание | 1 |  |  |
| 42 | *Практическая работа* №17 «Ажурное вязание» | 1 |  |  |
|  | **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов** | **10** |  |  |
| 43 | Технология приготовления блюд из молока | 1 |  |  |
| 44 | *Практическая работа №18* «Определение качества молока и молочных продуктов» | 1 |  |  |
| 45 | Виды блюд из жидкого теста. | 1 |  |  |
| 46 | *Практические работы* *№19* « Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста» | 1 |  |  |
| 47 | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. | 1 |  |  |
| 48 | *Практическая работа№20 «*Определение содержания нитратов.  Приготовление салата из сырых овощей» | 1 |  |  |
| 49 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 1 |  |  |
| 50 | *Практическая работа* *№ 21* « Приготовление блюда из варёных овощей» | 1 |  |  |
| 51 | Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. | 1 |  |  |
| 52 | *Практическая работа №22 «*Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы» | 1 |  |  |
|  | **Технологии растениеводства и животноводства** | **8** |  |  |
| 53 | Состав и свойства почвы. Подготовка почвы к осенней обработке. | 1 |  |  |
| 54 | *Практическая работа №23* « Подготовка почвы к осенней обработке» | 1 |  |  |
| 55 | Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями | 1 |  |  |
| 56 | *Практическая работа №24* «Прополка всходов овощных или цветочных культур» | 1 |  |  |
| 57 | Технологии механизированной уборки овощных культур. | 1 |  |  |
| 58 | Семеноводство. | 1 |  |  |
| 59 | Содержание собаки в городской квартире. | 1 |  |  |
| 60 | Бездомные животные как социальная проблема. | 1 |  |  |
|  | **Исследовательская и созидательная**  **деятельность** | **8** |  |  |
| 61 | Творческий проект на тему «Художественные ремесла. Вязание крючком, спицами». Обоснование проекта. Проблемная ситуация | 1 |  |  |
| 62 | Поисковый этап | 1 |  |  |
| 63 | Разработка технологической карты выполнения творческого проекта | 1 |  |  |
| 64 | Выполнение эскиза проектируемого изделия | 1 |  |  |
| 65 | Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы |  |  |  |
| 66 | Влажно-тепловая обработка | 1 |  |  |
| 67 | Оформление документации проекта. | 1 |  |  |
| 68 | Подготовка и защита творческого проекта | 1 |  |  |

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

https://rosuchebnik.ru/;

https://rosuchebnik.ru/news/vospolzuytes-besplatnym-dostupom-k-efu-na-platforme-lecta/ https://media.prosv.ru/content/

https://media.prosv.ru/content/?subject=153

http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe\_obshee class=&discipline\_oo=22&moduletypes%5B%5D http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/cfa55cd9-c9d4-737a-282e-1c1f571b5d90/118861/ http://school-collection.edu.ru/catalog/teacher

https://resh.edu.ru/subject/8/

https://uchebnik.mos.ru/catalogue?education\_level\_ids=

https://site.bilet.worldskills.ru/professions/

https://site.bilet.worldskills.ru/

http://cortechnology.ru/