

Автономное некоммерческое образовательное учреждение
«Лицей «Ковчег-XXI»

ПРИНЯТО
протоколом заседания методического объединения
учителей математики и информатики
от «30» _____ 08 2022 года № _____

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР _____ Гусев А.Н.
от «30» _____ 08 2022 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**6 классы
Срок освоения: 1 год**

Разработчики программы:
Методическое объединение учителей
математики и информатики

2022

I. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 6 класса разработана на основе авторской программы «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко (М., «Просвещение» 2008г.) и соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (ФГОС ООО) утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897.

Реализация учебной программы обеспечивается учебником «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс» коллектива авторов: О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э. Маркуцкой под редакцией О.А.Кожинной (Дрофа, 2021г.), включенным в Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (утвержден Приказом Минобрнауки России от 31 марта 2014 г. № 253

Рабочая программа по предмету технология для 5 класса разработана на основе:

- требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования,
- основной образовательной программы АНОО «Лицей «Ковчег-XXI»,
- учебного плана АНОО «Лицей «Ковчег-XXI», на 2022-2023 учебный год,
- Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 г. №253, учитывая изменения и дополнения).

Внесение данных изменений позволяет глубже охватить весь изучаемый материал по программе, повысить уровень обученности учащихся по предмету, а также более эффективно осуществить индивидуальный подход в процессе обучения учащихся.

В соответствии с учебным планом школы рабочая программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю).

II. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

У выпускника будут сформированы:

- Осознание своей идентичности как гражданина страны, члена семьи. Этнической и религиозной группы. Локальной и региональной общности;
- Освоение гуманистических традиций и ценностей современного общества;
- Уважения прав и свобод человека;
- Осмысление социально- нравственного опыта предшествующих поколений;
- Способность к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе;
- Понимание культурного многообразия мира, уважение к культуре своего и других народов. Толерантность.

Выпускник получит возможность для формирования:

- Целостного мировоззрения, учитывающего культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

- Компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, творческой деятельности;
- Эстетического вкуса;
- Ответственного отношения к учению, готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- Целостного мировоззрения, учитывающего культурное, языковое, духовное многообразие современного мира

Метапредметные результаты

Выпускник научится:

- Сознательно организовать и регулировать свою деятельность (учебную, общественную и др.);
- Владеть умениями работать с учебной и внешкольной информацией (анализировать и обобщать факты, составлять простой и развернутый план, тезисы, конспект, формулировать и обосновывать выводы и т.д.);
- Использовать современные источники информации, в том числе материалы на электронных носителях;
- Способности решать творческие задачи, представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат и др.);
- Готовности к сотрудничеству с учениками, коллективной работе, освоение основ межкультурного взаимодействия в школе и социальном окружении и др.

Выпускник получит возможность научиться:

- Развивать творческий опыт, сформировать способности к саморазвитию;
- Развивать интересы своей познавательной деятельности;
- Определять цели своего обучения и самостоятельно планировать пути их достижения;
- Правильно оценивать собственные возможности решения учебных задач;
- Владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- Организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками (индивидуально и в группе);
- Анализировать и высказывать суждение о своей творческой работе и работе одноклассников.

Предметные результаты

Выпускник научится (цели опорного уровня):

- Рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информации для проектирования и создания объектов труда;
- Оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- Классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- Распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- Применять общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- Владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- Планировать технологический процесс и процесс труда;

- Подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
 - Подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - Проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ;
 - Выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
 - Соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
 - Соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
 - Обосновывать критерии и показатели качества промежуточных и конечных результатов труда;
 - Подбирать и применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения;
 - Контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием;
 - Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обосновывать способы их исправления;
 - Документировать результаты труда и проектной деятельности;
 - Согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
 - Осознание ответственности за качество результатов труда;
 - Стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
 - Эстетично и рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
 - Формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 - Выступать с публичной презентацией и защитой проекта изделия, продукта труда или услуги;
 - Знать о пищевых продуктах, как источниках белков, жиров, углеводов, минеральных солей и т. п.;
 - Знать о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
 - Соблюдать правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
 - Знать виды макаронных изделий, правила варки блюд из макаронных изделий;
 - Соблюдать требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
 - Получать общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
 - Знать о зерновых культурах, ассортименте продуктов из них, способах их приготовления;
 - Знать способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
 - Знать назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
 - Знать об основных свойствах натуральных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
 - Работать по технологическим картам;
 - Знать виды соединения и элементы в электрических цепях, правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов;

- Знать основные качества интерьера, его особенности;
- Историю создания изделий из лоскута;
- Работать в лоскутной технике, строго соблюдая технологию изготовления лоскутных изделий;
- Производить термическую обработку материалов;
- Знать основные приемы работы в технике «Витражная роспись». Инструменты и материалы. Технология изготовления витражной росписи изделий;
- Владеть информацией о современных средствах ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки;
- Иметь общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Выпускник получит возможность научиться (цели пропедевтического уровня, расширяющие и углубляющие понимание опорного учебного материала)

- Ответственно относиться к выполнению работы;
- Работать по технологическим картам;
- Проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- Приготавливать простые блюда из круп, макаронных изделий, яиц и овощей;
- Приготавливать жидкое тесто и блюда из него (блинчики, блины, оладьи)
- Рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- Соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- Оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- Использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- Бесконфликтно сотрудничать с учителем и со сверстниками;
- Проявлять уважительное отношение к чужому мнению в процессе учебной деятельности;
- Умение работать в группе;
- Планировать и оформлять интерьер комнаты;
- Проводить уборку квартиры;
- Ухаживать за одеждой и обувью;
- Соблюдать гигиену;
- Выражать уважение и заботу к членам семьи;
- Принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- вести экологически здоровый образ жизни;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

III. Содержание учебного материала

Раздел программы	Содержание
Кулинария	Минеральные соли и микроэлементы, содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека; Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма

	<p>человека. Суточная потребность в солях; Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения; Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов; Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы; Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке; Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности; Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации квашенных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.</p>
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	<p>Витраж, рождение и развитие художественного ремесла. Витраж в архитектуре и дизайне помещений. Витраж в современном мире; Основные приемы работы в технике «Витражная роспись». Инструменты и материалы. Технология изготовления витражной росписи изделий; Декоративные возможности лоскутной техники. История возникновения и развития лоскутной техники. Украшение интерьера помещений и одежды элементами и орнаментами в лоскутной технике. Основные приемы работы в лоскутной технике. Лоскутная техника как традиционное русское рукоделие. Изготовление прихватки в лоскутной технике. Макраме. Сведения из истории и развития «Макраме». Материалы и инструменты. Применение техники в современном мире. Инструменты и материалы. Изучение простых правого и левого узлов. Творческий технологический проект– «Изготовление браслета в технике «Макраме».</p>
Технология ведения дома	<p>Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.</p>
Электротехнические работы	<p>Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ; Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на</p>

	электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приёмы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.
Творческие проектные работы	Выполнение творческих проектов на темы учебного года по темам: «Витражная роспись», «Макраме».

IV. Календарно-тематическое планирование

Календарно-тематическое планирование по технологии 6 класс

	Тема урока	Домашнее задание к следующему уроку	Дата
1	Культура питания. Вводное занятие	Конспект	
2	Культура питания.	Составить меню здорового питания	
3	Значение овощей в питании. Блюда из овощей	Принести фартуки	
4	Значение овощей в питании. Блюда из овощей	Сделать овощной салат	
5	Значение овощей в питании. Блюда из овощей	Составить рассказ о видах овощных блюд	
6	Значение овощей в питании. Блюда из овощей	Составить рассказ о видах овощных блюд	
7	Электрические приборы для уборки квартиры	Конспект	
8	Электрические приборы для уборки квартиры	Конспект	
9	Основы чертежной грамотности. Чтение графической документации	Конспект	
10	Основы чертежной грамотности. Чтение графической документации	Конспект. Чертеж.	
11	Устройство мебельной фурнитуры, ее установка и замена	Конспект, сборка деталей	
12	Устройство мебельной фурнитуры, ее установка и замена	Конспект, сборка деталей	
13	Устройство мебельной фурнитуры, ее установка и	Конспект, сборка деталей	

	замена		
14	Устройство мебельной фурнитуры, ее установка и замена	Конспект, сборка деталей	
15	Пиломатериалы. Древесные материалы	Конспект	
16	Пиломатериалы. Древесные материалы	Конспект	
17	Пиломатериалы. Древесные материалы	Конспект	
18	Пиломатериалы. Древесные материалы	Конспект	
19	История развития техники. Классификация машин. Составные части машин	Конспект	
20	История развития техники. Классификация машин. Составные части машин	Конспект	
21	История развития техники. Классификация машин. Составные части машин	Конспект	
22	История развития техники. Классификация машин. Составные части машин	Конспект	
23	Гончарный круг. История гончарного круга.	Конспект	
24	Гончарный круг. История гончарного круга.	Конспект	
25	Назначение и принцип действия регуляторов гончарного круга	Конспект	
26	Назначение и принцип действия регуляторов гончарного круга	Конспект	
27	Мозаичные работы. Техника маркетри	изделие	
28	Мозаичные работы. Техника маркетри	изделие	
29	Мозаичные работы. Техника маркетри	изделие	
30	Мозаичные работы. Техника маркетри	изделие	
31	Мозаичные работы. Техника маркетри	изделие	

32	Мозаичные работы. Техника маркетри	изделие	
33	Мозаичные работы. Техника маркетри	изделие	
34	Мозаичные работы. Техника маркетри	изделие	
35	Изготовление декоративных изделий из жести	изделие	
36	Изготовление декоративных изделий из жести	изделие	
37	Изготовление декоративных изделий из жести	изделие	
38	Изготовление декоративных изделий из жести	изделие	
39	Работа с глиной	Конспект	
40	Работа с глиной	Конспект	
41	Обработка глины	изделие	
42	Обработка глины	изделие	
43	Обработка глины	изделие	
44	Обработка глины	изделие	
45	Обработка глины	изделие	
46	Обработка глины	изделие	
47	Роспись глины	изделие	
48	Роспись глины	изделие	
49	Роспись глины	изделие	
50	Роспись глины	изделие	
51	Способы чистки и влажно-тепловой обработки одежды	Принести старую грязную одежду	
52	Способы чистки и влажно-тепловой обработки одежды	Принести старую грязную одежду	
53	Принципы планировки. Создание микроландшафта	Конспект	
54	Принципы планировки. Создание микроландшафта	Конспект	
55	Способ обустройства пришкольного участка - альпийские горки	Конспект	
56	Способ обустройства пришкольного участка - альпийские горки	Конспект	
57	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	

58	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	
59	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	
60	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	
61	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	
62	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	
63	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	изделие	
64	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	изделие	
65	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	изделие	
66	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	изделие	
67	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	изделие	
68	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	изделие	

ИТОГО: 68 часов