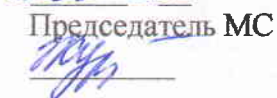


муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Лиховская средняя общеобразовательная школа


Рассмотрена
на заседании ШМО
протокол № 1
от 26.08 2020 г.
Рук. ШМО



Согласовано
с МС № 1
от 26.08 2020 г
Председатель МС



Принята
педагогическим Советом
протокол № 1 от 26.08 2020 г

Утверждаю
Директор школы: 
/Н.В. Журавлева/
приказ № 188 от 31.08 2020 г



Рабочая программа

По технологии
класс 6

количество часов в год- 69 в неделю -2

Составители: Колесникова С.А., Северина Е.В.

х. Лихой
2020-2021

Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии для учащихся 6 класса составлена на основе, основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Лиховской СОШ, учебного плана МБОУ Лиховской СОШ на 2020 – 2021 учебный год в рамках реализации ФГОС для основного общего образования, годового календарного учебного графика МБОУ Лиховской СОШ, в соответствии с примерной общеобразовательной программой по учебному предмету «Технология» для 5 – 8 классов авторы составители Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. издательский центр «Вентана - Граф» 2016 г.. Учебник: Технология 6 класс (Технология ведения дома) авт. Симоненко В.Д., Н.В. Сеница издательский центр «Вентана - Граф» 2016 г.

В соответствии с учебным планом программа рассчитана на 2 часа в неделю, 35 учебных недель в год.

В соответствии с годовым календарным графиком и расписанием занятий в МБОУ Лиховской СОШ на 2020-2021 учебный год рабочая программа реализуется за 69 учебных часов и обеспечит рациональное распределение учебного материала. Срок реализации программы 1 год.

Планируемые результаты:

требования	Содержание требований
<i>личностные</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Формирование познавательных интересов2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда4. Осознание необходимости общественно-полезного труда5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
<i>метапредметные</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
<i>предметные</i> в сфере	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none">1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

б)мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивание своей способности и готовности к труду 2. Осознание ответственности за качество результатов труда 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
в)трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены 4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
г)физиолого-психологической деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов 2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций 3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований 4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
д) эстетической	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы дизайнерского проектирования изделия 2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука» 3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
е)коммуникативной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта 2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда 3. Разработка вариантов рекламных образцов

Виды учебной деятельности на уроках технологии (модуль сельскохозяйственный труд)

Словесные:

- Инструкции
- Беседа
- Рассказ
- Дискуссия

Наглядные:

- Составление технологической карты
- Схемы, плакаты
- Натуральные образцы семян, плодов.

Практические:

- Выбор способа действия выполнения практической работы,
- Контроль, выполнение проектов.

Виды деятельности учащихся модуля «Технологии ведения дома»: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные и практические работы, выполнение проектов.

Содержание учебного предмета технология

Модуль «Растениеводство» 6 класс.

Осенний период. (10ч)

Типовой перечень объектов. Однолетние и многолетние овощные корнеплоды, цветочно-декоративные культуры.

Теоретические сведения. Правила уборки и учета урожая, отбора и хранения семенников. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и *поддержания в них микроклимата*, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Характеристика местных почв. Понятие о севообороте и плодородии почвы. Особенности обработки почвы на полях севооборота. Понятие о мелиорации сельскохозяйственных угодий. *Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.* Виды удобрений. *Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.* Безопасность труда при обработке почвы и уборке урожая.

Весенний период. (5ч)

Типовой перечень объектов. Овощные, цветочно-декоративные, клубнеплодные растения.

Теоретические сведения. Понятие о сорте, его продуктивности. Основные агротехнические приемы выращивания растений с учетом их биологических особенностей. Взаимосвязь культурного растения и природной среды. Понятие о фенологических фазах развития сельскохозяйственных растений. Понятие о рассадке, экономические выгоды от рассадного способа выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. Луковичные культуры: разновидности лука, чеснок. Виды защищенного грунта. Знакомство с обустройством теплицы. Агротехника растений с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий. Защита растений от сорняков и вредителей.

Практическая работа. Уборка и учет урожая выращенных культур. Определение экономической эффективности различных способов посевов семян. Отбор семенников двулетних овощных культур, подготовка и закладка их на хранение. Ручная обработка почвы. Внесение органических удобрений. Подготовка семян к посеву и клубней к посадке. Подготовка парников и посев в них семян цветочных культур. Уход за рассадой. Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений. Посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами.

Творческая, проектная деятельность. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Варианты тем творческих проектов: Влияние совместных посадок лука и моркови на поражение их вредителями. Создание коллекционных отделов учебно-опытного участка (луковичные культуры, лекарственные растения), изготовление средств наглядности

Технологии ведения дома (2 ч в неделю, всего 50 ч)

Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (3 ч)

Технологии содержания жилья. Исследование способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения. Взаимодействие со службами ЖКХ. Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практические работы: «Декоративное оформление интерьера», «Пересадка комнатных растений».

Раздел 2. Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы «Приготовление блюда из рыбы», «Приготовление блюд из морепродуктов».

Блюда из мяса.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд.

Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практическая работа «Приготовление блюд из мяса».

Блюда из птицы.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа «Приготовление блюда из птицы».

Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда.

Оформление готового супа и подача к столу

Практическая работа «Приготовление обеда в походных условиях».

Сервировка стола к обеду. Этикет

Меню обеда. Понятие о калорийности продуктов. Сервировка стола к обеду. Подача блюд. Правила сервировки стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов с элементами материаловедения, машиноведения, черчения и художественной обработки (11 ч)

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторная работа ««Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».

Конструирование швейных изделий

Элементарные чертежи и эскизы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».

Моделирование швейных изделий

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы.

Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».

Швейные ручные работы

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краев – выметывание.

Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ».

Швейная машина

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломка. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначения и правила использования регулятора натяжения верхней нити. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки».

Раздел 4. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Технология изготовления швейных изделий (7ч).

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего окружения или его представителей.

Творческий проект «Наряд для семейного воскресного обеда». Моделирование выкройки в соответствии с фасоном изделия.

Технология изготовления швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали с крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием. Классификация швейных машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды цельнокроеным рукавом. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы: «Раскрой швейного изделия», «Дублирование деталей клеевой прокладкой», «Изготовление образцов машинных работ», «Обработка мелких деталей проектного изделия», «Примерка изделия», «Обработка среднего шва спинки, плечевых и

--	--	--	--	--

нижних срезов рукавов, горловины и застежки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия, «Окончательная обработка изделия».

Раздел 5. Художественные ремесла (11 ч)

Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практические работы: «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами», «Выполнение плотного вязания по кругу».

Вязание спицами

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».

Технологии творческой и опытнической деятельности (9 ч)

Цели и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Составление технологической карты изготовления проектного изделия. Организация рабочего места. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением инструментов для вязания.

Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».

Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов»

Тематическое планирование по технологии

№	Наименование раздела	Кол - во часов
1	Растениеводство.	18
2	Создание изделий из текстильных материалов.	26
3	Кулинария	10
4	Технология ведения дома	4
5	Художественные ремёсла	11
	ИТОГО	69ч

Календарно-тематическое планирование.

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока, форма и вид деятельности	Дата проведения	
				План	факт
Растениеводство		10			
1	Правила ТБ, личной гигиены. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая	<i>1</i>	Комбинированный	01.09	
2	Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики.	1	лекция ОНЗ	03.09	
3	Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений,	<i>1</i>	Комбинированный	08.09	
4	<u>П.Р №1.</u> Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение	<i>1</i>	Практическая работа	10.09	
5	П.Р№2. Отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц.	<i>1</i>	Практическая работа	15.09	
6	П.Р №3. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений,	<i>1</i>	Практическая работа	17.09	
7	Проект: изготовление средств наглядности для начальной школы и кабинетов биологии, технологии.	<i>1</i>	Творческие работы. Проект	22.09	
8	Проект: изготовление средств наглядности для начальной школы и кабинетов биологии, технологии.	<i>1</i>	Проект Творческие работы.	24.09	
9	Биологические особенности, основных овощных и цветочно-декоративных культур региона.	<i>1</i>	комбинированный	29.09	
10.	Районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона.	<i>1 час</i>	Комбинированный	01.10	
Технология домашнего хозяйства					
11.	Обзор программы Вводный инструктаж.	1	Комбинированный	06.10.20	
12.	Интерьер жилого дома	1	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный	08.10.20	

			ванных.		
13-14	«Комнатные растения в интерьере» Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	2	Урок обще­методоло­гической направленности Практическая работа	13.10.20 15.10.20	
Кулинария		10 ч.			
15	Физиология питания	1	Урок «открытия» нового знания.	20.10.20	
16-17	Блюда из рыбы и морепродуктов.	2	Урок «открытия» нового знания. Комбини­ро­ванный	22.10.20 27.10.20	
18-19	Блюда из мяса	2	Урок «открытия» нового знания. Комбини­ро­ванный.	29.10.20 10.11.20	
20-21	Блюда из птицы	2	Урок «открытия» нового знания. Комбини­ро­ванный.	12.11.20 17.11.20	
22	Заправочные супы	1	Урок «открытия» нового знания. Комбини­ро­ванный.	19.11.20	
23	Приготовление обеда в походных условиях.	1	Урок обще­методоло­гической направленности Комбини­ро­ванный.	24.11.20	
24	Сервировка стола к обеду.	1	Урок «открытия» нового знания. Комбини­ро­ванный	26.11.20	
	Материаловедение	2 ч.			
25-26	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	Урок «открытия» нового знания. Комбини­ро­	01.12.20 03.12.20	

			ванный. Лабораторная работа.		
	Машиноведение	4 ч.			
27-28	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Комбинированный.	08.12.20 10.12.20	
29-30	Машинные работы	2	Комбинированный,	15.12.20 17.12.20	
	Конструирование и моделирование плечевой одежды	4 ч.			
31-32	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	2	Комбинированный.	22.12.20 24.12.20	
33-34	Моделирование плечевой одежды	2	Комбинированный.	12.01.21 14.01.21	
	Технология изготовления плечевого изделия	16 ч.			
35-36	Раскрой плечевого изделия	2	Урок общеметодологической направленности Практическая работа	19.01.21 21.01.21	
37	Ручные швейные работы	1	Урок общеметодологической направленности	26.01.21	
38	Обработка мелких деталей	1	Урок общеметодологической направленности Практическая работа	28.01.21	
39	Подготовка и проведение примерки	1	Урок общеметодологической направленности Практическая работа.	02.02.21	
40	Обработка боковых, плечевых срезов.	1	Урок общеметодологической направленности Практическая	04.02.21	

			работа		
41	Обработка срезов подкройной обтачкой	1	Урок общеметодологической направленности Практическая работа.	09.02.21	
42	Обработка низа изделия	1	Урок общеметодологической направленности Практическая работа	11.02.21	
43-50	Творческий проект по разделу «Создание изделия из текстильных материалов» Тестирование	8	Урок развивающего контроля	16.02.21 18.02.21 25.02.21 02.03.21 04.03.21 09.03.21 11.03.21 16.03.21	
	Художественные ремёсла	10			
51	Материалы и инструменты для вязания	1	Урок «открытия» нового знания.	18.03.21	
52	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.	1	Урок «открытия» нового знания. Практическая работа	01.04.21	
53	Вязания по кругу.	1	Урок общеметодологической направленности Практическая работа	06.04.21	
54-55	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	2	Урок «открытия» нового знания Практическая работа	08.04.21 13.04.21	
56-57	Вязание цветных узоров	2	Урок общеметодологической направленности Практическая работа	15.04.21	

58-60	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	3	Урок общеметодологической направленности	20.04.21 22.04.21 27.04.21	
61	Защита проектов.	1	Практическая работа	29.04.21	
	Растениеводство (весенние работы)	8			
62	П.Р полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка	1	Практическая работа	04.05	
63	П.Р. Размножения ягодных кустарников черенками, отводками.	1	Практическая работа	06.05	
64	Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения.	1	Комбинированный	11.05	
65	Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений.	1	Комбинированный	13.05	
66	Проект – Изготовление приспособлений для измельчения сочных кормов	1	Проект	18.05	
67	Проект – Изготовление приспособлений для измельчения сочных кормов	1	Проект	20.05	
68	Проект – Изготовление приспособлений для измельчения сочных кормов	1	Проект	25.05	
69	Проект – Изготовление приспособлений для измельчения сочных кормов	1	Защита проекта	27.05	
	Итого 69 часов				

В данном документе
Пронумеровано,
Прошито и скреплено
Печатью 12 листов
Директор школы

Журавлёва Н.В.