

муниципальная казённая общеобразовательная организация  
Новиковская средняя школа  
муниципального образования «Старомайнский район» Ульяновской области

**«Рассмотрено  
на заседании ШМО»**  
**«Гуманитарий»**  
Протокол № 1  
от «23» августа 2022 г.  
Руководитель ШМО  
\_\_\_\_\_/А.В.Уткина/

**«Согласовано»**  
Заместитель директора по УВР  
МКОО Новиковская СШ  
\_\_\_\_\_/М.С. Яшина/  
Ф.И.О.  
«26» августа 2022 г.

**«Утверждаю»**  
Директор  
МКОО Новиковская СШ  
\_\_\_\_\_/В.Д.Дудников/  
Приказ № 176  
от «26» августа 2022 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Наименование учебного предмета **Технология**

Класс **6**

Уровень **образования основное общее, базовый**

Учитель **Аристова Наталья Николаевна**

Срок реализации программы **2022-2023 учебный год**

Количество часов по учебному плану: **всего 68 час в год; в неделю 2 часа**

Планирование составлено на основе: **Технология 5-8 классы / А.Т. Тищенко.**

**В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2013.**

Учебник **Технологии: 6класс: Учебник для учащихся общеобразовательных организаций./**

**Н.В. Синеца, П.Д. Самородский, В.Д.Симоненко./- М.: Вентана - Граф, 2018**

Рабочую программу составил \_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка подписи)

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета школы,  
протокол № 1 от «25» августа 2022 года

с. Новиковка

2022 – 20223 учебный год

## **Планируемые результаты изучения технологии.**

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

**Личностные результаты** изучения предмета:

проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;

мотивация учебной деятельности;

овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

развитие готовности к самостоятельным действиям;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

проявления технико-технологического и экономического мышления;

экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, бережное отношение к природным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико – ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями, что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

**Метопредметные результаты** изучения курса:

**познавательные УУД:**

алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности;

определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим

условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

моделирование технических объектов и технологических процессов;

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение,

построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

исследовательские и проектные действия;

осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда;

**коммуникативные УУД:**

умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и

планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу,

принимать решения,

владение речью;

**регулятивные УУД:**

целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция.

**Предметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

***в познавательной сфере:***

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации; формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов; овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

***в трудовой сфере:***

планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере:***

оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***в эстетической сфере:***

овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;

овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***в физиолого-психологической сфере:***

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований; сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## Содержание курса «Технология» 6 класс (68ч)

### Вводный урок(2ч).

*Теоретические сведения.* Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе.

### **Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

#### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник

*Тема практической работы.*

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

### **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

#### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Темы лабораторно-практических работ.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

*Тема лабораторно-практической работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема 2. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

*Темы лабораторно-практических работ*

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

### **Тема 3. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

*Тема лабораторно-практической работы.*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Темы лабораторно-практических работ.* Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

### **Тема 5. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практические работы.* Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

### **Раздел « Кулинария »**

#### **Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

#### **Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

#### **Тема 3. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* 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



*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

#### **Тема 4. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* 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

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление блюда из птицы.

#### **Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление окрошки.

#### **Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

*Темы лабораторно-практических работ.* Исследование состава обеда.

# ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ

## 6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
<b>Раздел 1.</b>	<b>Исследовательская и созидательная деятельность (вводная часть)</b>	<b>2 часа</b>
1	Вводный урок.	1
2	Вводный инструктаж по технике безопасности.	1
<b>Раздел 2.</b>	<b>Интерьер жилого дома</b>	<b>5 часа</b>
3	Планировка жилого дома.	1
4	Интерьер жилого дома.	1
5	Комнатные растения в интерьере квартиры	1
6	Технология выращивания комнатных растений	1
7	Пример творческого проекта «Растения в интерьере жилого дома»	1
<b>Раздел 3.</b>	<b>Создание изделий из конструктивных материалов.</b>	<b>16 часов</b>
8	Заготовка древесины, её пороки и выбор для изготовления изделий	1
9	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий.	1
10	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий	1
11	Конструирование и моделирование изделий из древесины	1
12	Конструирование и моделирование изделий из древесины	1
13	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины	1
14	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины	1
15	Технология точения древесины на токарном станке	1
16	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	1
17	Проектирование изделий из металлического проката	1
18	Проектирование изделий из металлического проката	1
19	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой	1
20	Рубка металлических заготовок зубилом	1
21	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	1
22	Пример творческого проекта «Скалка»	1
23	Пример творческого проекта «Скалка»	1
<b>Раздел 4.</b>	<b>Создание швейных изделий</b>	<b>27 часов</b>
24	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1
25	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1
26	Конструирование швейных изделий.	1
27	Конструирование швейных изделий.	1
28	Моделирование плечевой одежды	1
29	Моделирование плечевой одежды	1
30	Технология изготовления швейных изделий	1
31	Технология изготовления швейных изделий	1
32	Раскрой швейного изделия	1
33	Технология дублирования деталей	1
34	Швейные ручные работы	1
35	Уход за швейной машиной	1
36	Дефекты машинной строчки и их устранение	1
37	Виды машинных операций	1

38	Обработка мелких деталей	1
39	Подготовка и проведение примерки изделия	1
40	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов	1
41	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов	1
42	Технология обработки срезов подкройной обтачной	1
43	Обработка боковых и нижних срезов изделия, окончательная отделка	1
44	Технология пошива подушек	1
45	Основы технологии вязания крючком	1
46	Основы технологии вязания крючком	1
47	Вязание полотна	1
48	Вязание по кругу	1
49	Пример творческого проекта «Диванная подушка»	1
50	Пример творческого проекта «Диванная подушка»	1
<b>Раздел 5.</b>	<b>Кулинария.</b>	<b>10 часов</b>
51	Блюда из круп и макаронных изделий	1
52	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	1
53	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	1
54	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	1
55	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	1
56	Технология приготовления первых блюд (супов)	1
57	Технология приготовления первых блюд (супов)	1
58	Приготовления обеда. Предметы для сервировки стола	1
59	Приготовления обеда. Предметы для сервировки стола	1
60	Пример творческого проекта «Приготовление воскресного обеда»	1
<b>Раздел 6.</b>	<b>Исследовательская и созидательная деятельность.</b>	<b>8 часов</b>
61	Понятие о творческом проекте.	1
62	Этапы выполнения проекта.	1
63	Выполнение творческого проекта.	1
64	Выполнение творческого проекта.	1
65	Оформление проекта.	1
66	Оформление проекта.	1
67	Защита творческого проекта.	1
68	Защита творческого проекта.	1