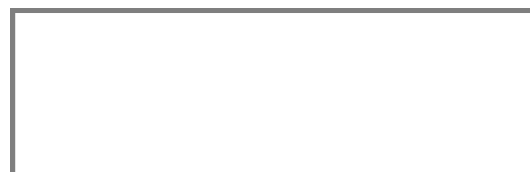


Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
"Новожилкинская средняя общеобразовательная школа"

«Рассмотрено»
Руководитель ШМО
_____ Л.И. Куракина
протокол № _____
от «__» _____ 2022г.

«Согласовано»
Заместитель директора по
УР _____ Н.П. Нечепорук

«Утверждено»
Директор школы
_____ И.В. Шаламова
приказ № _____
от «__» _____ 2022 г.



Рабочая программа
по технологии
для 6 класса (вариант Б)
(количество часов – 68 часов)

Разработал: учитель технологии

Л.И. Куракина

с.Новожилкино
2022 г

1. Планируемые результаты освоения программы

Предметные

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать: осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда; овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации; формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; развитие умений использовать технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания; формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы

Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, социальные компетенции, правосознание, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме.

Метапредметные результаты освоения ООП

Освоение обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в учебной, познавательной и социальной практике, самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построение индивидуальной образовательной траектории; предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

При этом изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

2. Содержание учебного предмета

№	Раздел. Тема
---	--------------

1	<p>Раздел «Введение» (2ч) Инструктаж по технике безопасности</p>
2	<p>Раздел «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 ч) <i>Темы «Технологии возведения зданий и сооружений» (1 ч)</i> Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ). <i>«Ремонт и содержание зданий и сооружений» (1 ч)</i> Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ) <i>Тема «Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту» (2 ч)</i> Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа</p>
3	<p>Раздел «Технологии в сфере быта» (4 ч) <i>Тема «Планировка помещений жилого дома» (2 ч)</i> Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приема гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере <i>Темы «Освещение жилого помещения» (1 ч)</i> Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещенности в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением. <i>«Экология жилища» (1 ч)</i> Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении</p>
4	<p>Раздел «Технологическая система» (8 ч) <i>Тема «Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека» (2 ч)</i> Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь <i>Тема «Системы автоматического управления. Робототехника» (2 ч)</i> Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств <i>Тема «Техническая система и ее элементы» (1 ч)</i> Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение <i>Тема «Анализ функций технических систем. Морфологический анализ» (1 ч)</i> Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа <i>Тема «Моделирование механизмов технических систем» (2 ч)</i> Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические</p>

5Б	<p>Раздел «Материальные технологии» (28 ч) Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов <i>Тема «Конструирование одежды и аксессуаров» (4 ч)</i> Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчетный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды. Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-моделье <i>Тема «Текстильное материаловедение» (2 ч)</i> Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей <i>Тема «Швейная машина» (4 ч)</i> Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нити. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шить. <i>Тема «Технологические операции изготовления швейных изделий» (6 ч)</i> Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). <i>Тема «Технологии вязания крючком» (12 ч)</i> Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. 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: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.</p>
6	<p>Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (11 ч) <i>Тема «Технологии приготовления блюд» (11 ч)</i> Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью</p>

бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегрета из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегрета, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления блюд из кисломолочных продукто.

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

7

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (7 ч)

Тема «Растениеводство» (6 ч)

Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приемы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.

Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.

Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.

Тема «Животноводство» (1 ч)

Содержание животных в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания

	животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Устройство вольера и будки для собаки. Условия для прогулок собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарноэпидемиологической обстановки в городе. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.
7	Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч) <i>Тема: Разработка и реализация творческого проекта (2 ч)</i> Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Подготовка электронной презентации. Защита (презентация) проекта
8	Резервное время (2 ч)

3. Календарно-тематическое планирование

Раздел, кол-во часов	Тема урока	№ урока по порядку	Учебная неделя	Коррекция
1. Введение (2 ч.)	Инструктаж по технике безопасности	1	1 неделя	
	Инструктаж по технике безопасности	2	1 неделя	
2. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (4 ч)	Технологии возведения зданий и сооружений	3	2 неделя	
	Ремонт и содержание зданий и сооружений	4	2 неделя	
	Энергетическое обеспечение зданий	5	3 неделя	
	Энергосбережение в быту	6	3 неделя	
3. Технологии в сфере быта (4 ч)	Планировка помещений жилого дома	7	4 неделя	
	Планировка помещений жилого дома	8	4 неделя	
	Освещение жилого помещения	9	5 неделя	
	Экология жилища	10	5 неделя	
4. Технологическая система (8 ч)	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	11	6 неделя	
	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	12	6 неделя	
	Понятие о системах автоматического управления. Робототехника	13	7 неделя	
	Понятие о системах автоматического управления. Робототехника	14	7 неделя	
	Техническая система и ее элементы	15	8 неделя	
	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	16	8 неделя	
	Моделирование механизмов технических систем	17	9 неделя	
	Моделирование механизмов технических систем	18	9 неделя	
5. Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов (28 ч)	Классификация одежды.	19	10 неделя	
	Конструирование одежды и аксессуаров	20	10 неделя	
	Снятие мерок для изготовления одежды	21	11 неделя	
	Изготовление выкройки швейного изделия	22	11 неделя	
	Текстильные материалы и их свойства	23	12 неделя	
	Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей	24	12 неделя	
	Швейная машина	25	13 неделя	
	Подготовка швейной машины к работ	26	13 неделя	
	Приемы работы на швейной машине	27	14 неделя	
	Исследование режимов швейной машины	28	14 неделя	
	Машинные швы	29	15 неделя	
	Основные операции при машинной обработке изделия	30	15 неделя	
	Изготовление образца машинных швов	31	16 неделя	

	Изготовление образца машинных швов	32	16 неделя	
	Технология изготовления швейных изделий	33	17неделя	
	Технология изготовления швейных изделий	34	17 неделя	
	Материалы и инструменты дя вязания трикотажа	35	18 неделя	
	Основные виды петель при вязании крючком	36	18 неделя	
	Вязание полотна из столбиков без накида	37	19 неделя	
	Вязание полотна из столбиков без накида	38	19 неделя	
	Вязание полотна из столбиков без накида	39	20 неделя	
	Вязание полотна из столбиков без накида	40	20 неделя	
	Плотное вязание по кругу	41	21 неделя	
	Плотное вязание по кругу	42	21 неделя	
	Плотное вязание по кругу	43	22 неделя	
	Ажурное вязание по круг	44	22 неделя	
	Ажурное вязание по круг	45	23 неделя	
	Ажурное вязание по круг	46	23 неделя	
6. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (11 ч)	Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов	47	24 неделя	
	Приготовление блюд из сырых овощей	48	24 неделя	
	Тепловая кулинарная обработка овощей	49	25 неделя	
	Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки	50	25 неделя	
	Молоко и молочные продукты	51	26 неделя	
	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	52	26 неделя	
	Технология приготовления изделий из жидкого теста	53	27 неделя	
	Приготовление изделий из жидкого теста	54	27 неделя	
	Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке	55	28 неделя	
	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	56	28 неделя	
	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них	57	29 неделя	
7. Технологии растениеводства и животноводства (7 ч)	Обработка почвы	58	29 неделя	
	Подготовка почвы к осенней обработке	59	30 неделя	
	Технологии подготовки семян к посеву	60	30 неделя	
	Проращивание семян овощных культур	61	31 неделя	
	Технологии посева семян и посадки культурных растений	62	31 неделя	
	Технологии уборки и хранения урожая	63	32 неделя	
	Содержание животных	64	32 неделя	
8. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)	Разработка и реализация творческого проекта	65	33 неделя	
	Разработка и реализация творческого проекта	66	33 неделя	
9. Резервное время (2 ч)	Резервное время	67	34 неделя	
	Резервное время	68	34 неделя	