

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Ерновская основная школа»



«Утверждаю»

Директор школы:

Козлова Т. О.

Приказ № от «31» августа 2020г.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология»

6 класс

Составитель: Лоскутова Н.В.

учитель технологии

2020 – 2021 учебный год.

Рабочая программа по предмету «Технология» для 6 класса на 2020-2021 учебный год, составлена в соответствии с основной образовательной программой основного общего образования Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ерновская основная школа», на основе авторской программы по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., для организаций общего образования.

В основной образовательной программе основного общего образования Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ерновская основная школа» на изучение предмета «Технология» в 6 классе отводится 68 часов с учетом каникулярных и праздничных дней (2 часа в неделю, 34 учебных недели, что соответствует годовому календарному графику школы на 2020-2021 учебный год).

Планируемые результаты освоения учебного предмета:

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
5. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
6. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
7. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
8. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
9. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
10. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

11. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 4) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 5) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 6) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 7) документирование результатов труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного в создании изделий материальной культуры;
- 3) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 4) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 3) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 4) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) развитие глазомера;
- 3) развитие осязания, вкуса, обоняния.

Ученик научатся:

пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач; ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг; ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментах и оборудовании, применяемых в технологических процессах;

использовать общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

подбирать информацию для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

владеть способами графического представления технической документации;

владеть методами творческой деятельности;

применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Ученик получит возможность научиться:

планировать технологический процесс и процесс труда;

организовывать рабочее место с учетом требований эргономики;

проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов труда;

подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;

подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся ресурсов;

анализировать, разрабатывать и реализовывать технические проекты;

разрабатывать план продвижения продукта на региональном рынке;

проверять промежуточные и конечные результаты труда.

Содержание учебного предмета «Технология»

Теоретические сведения.

1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.
Введение в творческий проект. Творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.
2. Производство.
Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.
Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.
3. Технология.
Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.
4. Техника.
Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.
6. Промдизайн + Робо.
Теоретические сведения
Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Макетирование. Характеристика предмета, которыми будет доволен потребитель, знать и опережать потребности людей в разных направлениях и областях.
Практическая деятельность

Учащиеся учатся созданию эскизов, макетированию, а также, выполнять сложные задачи с помощью разных вариантов решений. Учатся работать над проектами, над поиском идей и задач, создавать презентации

7. Технологии обработки пищевых продуктов

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.

8. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляция тепловой энергии.

9. Технологии получения, обработки и использования информации.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

10. Технологии растениеводства.

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

11. Технологии животноводства.

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

12. Социальные технологии

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства.

Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Классификация дикорастущих растений по группам.

Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений. Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

Тематическое планирование

№	Название раздела	Кол-во часов
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
2	Производство	4
3	Технология	2
4	Техника	2
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	11
6	Промдизайн + Робо	14
7	Технологии обработки пищевых продуктов	7
8	Технологии получения, преобразования и использования энергии	5

9	Технологии получения, обработки и использования информации	4
10	Технологии растениеводства	6
11	Технологии животноводства	4
12	Социальные технологии	3
	Подведение итогов.	2
ИТОГО:		68

<p>«Согласовано» Руководитель ШМО _____ Лебедева Л. Н. Протокол № _____ от «_____» _____ 2020 г</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора школы по УВР _____ Мартынов С. В. «_____» _____ 2020 г.</p>
---	---

Приложение 1

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Дата по плану	Дата по факту
-------	------------	---	---------------	---------------

1. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 4 ч.				
1	Введение. ТБ на уроках технологии. Входная контрольная работа	Изучить технику безопасности.	01.09-06.09	
2	Основные этапы творческой проектной деятельности. Подготовительный этап.	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики.	01.09-06.09	
3	Конструкторский и технологические этапы.	Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда.	07.09-13.09	
4	Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Защита проекта.		07.09-13.09	
2. Производство – 4 ч				
5	Производство. Труд. Предметы труда.	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда.	14.09-20.09	
6	Сырье. Полуфабрикаты.	Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда.	14.09-20.09	
7	Объекты технологий, как объект труда.	Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты	21.09-27.09	
8	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация.	21.09-27.09	
3. Технология – 2 ч				
9	Техническая и технологическая документация.	Собирать дополнительную информацию о технологической документации.	28.09-04.10	
10	Техническая система.	Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.	28.09-04.10	
4. Техника – 2 ч.				
11	Двигатели технических систем.	Получать представление об основных конструктивных элементах техники.	05.10-11.10	
12	Трансмиссии в технических системах.	Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей.	05.10-11.10	
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 11 ч.				
13	Технологии ручной обработки	Ознакомиться с устройством и назначением ручных	12.10-18.10	
14	Технологии пластического формования	электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами.	12.10-18.10	

	материала.	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию.</p> <p>Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.</p> <p>Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.</p> <p>Познакомиться с методами и средствами отделки изделий.</p> <p>Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды.</p> <p>Выполнять практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов, материала.</p>		
15	Основные технологии обработки материалов ручными инструментами.		19.10-25.10	
16	Технологии механического соединения деталей.		19.10-25.10	
17	Технологии соединения деталей с помощью клея.		26.10-31.10	
18	Технологии соединения деталей и элементов конструкций.		26.10-31.10	
19	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.		09.11-15.11	
20	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.		09.11-15.11	
21	Технологии наклеивания окрашивания и лакирования покрытий.		16.11-22.11	
22	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.		16.11-22.11	
23	Контрольная работа «Технология обработки материалов и техническое творчество»	23.11-29.11		
6. Промдизайн + Робо – 12ч				
24	Промдизайн. Школьный пенал.	<p>Формирование у учащихся мышления для создания инновационного продукта, проектировать предметы, которыми будет доволен потребитель, знать и опережать потребности людей в разных направлениях и областях.</p> <p>Учащиеся учатся созданию эскизов, макетированию, а также, выполнять сложные задачи с помощью разных вариантов решений.</p> <p>Учатся работать над проектами, над поиском идей и задач, создавать презентации.</p> <p>Выполняют, конструируют модели из конструктора.</p>	23.11-29.11	
25	Материалы и фактура поверхности.		30.11-06.12	
26	Фиксация идей		30.11-06.12	
27	Макетирование.		07.12-13.12	
28	Макетирование.		07.12-13.12	
29	Создание эскизов.		14.12-20.12	
30	Доработка прототипа.		14.12-20.12	
31	Создание презентации.		21.12-27.12	
32	Создание презентации.		21.12-27.12	

33	Презентация проектов.		11.01-17.01	
34	Защита проектов.		11.01-17.01	
35	Знакомство с роботехникой.		18.01-24.01	
36			18.01-24.01	
7. Технологии обработки пищевых продуктов – 7 ч.				
37	Основы рационального (здорового) питания.	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.	25.01-31.01	
38	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	Определять качество термической обработки молока. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий.	25.01-31.01	
39	Определение качества термической обработки молока.	Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.	01.02-07.02	
40	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.	01.02-07.02	
41	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	Определять примеси крахмала в сметане или йогурте.	08.02-14.02	
42	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.	Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых.	08.02-14.02	
43	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	Готовить кулинарные блюда из макаронных изделий	15.02-21.02	
8. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 5 ч.				
44	Что такое тепловая энергия.	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии.	15.02-21.02	
45	Методы и средства получения тепловой энергии.		22.02-28.02	
46	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.	22.02-28.02	
47	Передача тепловой энергии.	Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.	01.03-07.03	
48	Аккумулирование тепловой энергии		01.03-07.03	
9. Технологии получения, обработки и использования информации – 4 ч				
49	Восприятие информации.	Осваивать способы отображения информации.	08.03-14.03	

50	Кодирование информации при передаче сведений.	Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	08.03-14.03	
51	Сигналы и знаки при кодировании информации.		15.03-21.03	
52	Символы как средство кодирования информации		15.03-21.03	
10. Технологии растениеводства – 6 ч.				
53	Дикорастущие растения, используемые человеком.	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)	01.04-04.04	
54	Определение групп дикорастущих растений.		01.04-04.04	
55	Заготовка сырья дикорастущих растений.		05.04-11.04	
56	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.		05.04-11.04	
57	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.		12.04-18.04	
58	Условия и методы сохранения природной среды		12.04-18.04	
10. Технологии животноводства – 4 ч				
59	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.	19.04-25.04	
60	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.		19.04-25.04	
61	Уход за домашними животными		26.04-02.05	
62	Уход за домашними животными.		26.04-02.05	
12. Социальные технологии - 3 ч.				
63	Виды социальных технологий.	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения, изучать процесс коммуникации.	03.05-09.05	
64	Технологии коммуникации.		03.05-09.05	
65	Структура процесса коммуникации		10.05-16.05	
66	Подведение итогов курса.		10.05-16.05	

67	Проектная работа. Защита проектов	Делать выводы. Отвечать на вопросы тестирования.	17.05- 23.05	
68	Анализ работы. Обобщающая беседа по изученному курсу		17.05- 23.05	