Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Петелинская средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНА
на заседании
педагогического совета
Протокол № _1___
от « 30_» августа_ 2019 г.

СОГЛАСОВАНА
заместителем директора по УВР
_____
Н.И.Кошикова

УТВЕРЖДЕНА
приказом
от«30» августа 2019 г.
№ 114/11-ОД
_____Н.Ю.Вахрушева

Рабочая программа

по технологии

6 класс

на 2019-2020 учебный год

Составитель рабочей программы __учитель технологии Волкова Светлана Александровна ___

Год разработки 2019 год

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «технология»

Личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизм, уважение к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты изучения курса:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
8) смысловое чтение;
9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

Создание изделий из текстильных материалов	
ученик научится:	ученик получит возможность:
изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно- прикладных работ, швейные изделия, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий	выполнять не сложные приёмы моделирования изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
«Кулинария»	
ученик научится:	ученик получит возможность:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания; соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно- гигиенические требования и правила безопасности	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов ; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол соблюдать правила этикета
Технологии творческой деятельности	
ученик научится:	ученик получит возможность:
планировать и осуществлять учебные проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта; планировать этапы выполнения работы; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта. представлять результаты выполненного проекта	организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов; осуществлять презентацию; давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.

2. **Содержание учебного предмета «технология»**

Вводное занятие. Творческая проектная деятельность.

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности,
Индивидуальных, коллективных творческих проектов. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.
Практические работы.
Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»
Творческий проект по разделу «Кулинария».
Творческий проект по разделу «Технология обработки древесины и древесных материалов»
Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».
Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».
Варианты творческих проектов.
«Интерьер жилого дома», «Планирование жилого дома», «Интерьер кухни», «Интерьер спальни», «Полочка для цветов», «Подставка для горячих блюд», «Разделочная доска», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Ночная сорочка», «Подставка», «Декоративная штукатурка», «Орнамент обоями».

Раздел «Интерьер жилого дома»
Тема. Планировка жилого дома
Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. Организация зон приготовления и прием пищи, отдыха и общения членов семьи, прием гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.
Примерные темы практических работ. Выполнение электронной презентации Разработка жилого дома, подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.
Тема. Интерьер жилого дома
Теоретические сведения. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделка потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.
Примерные темы практических работ. Выполнение электронной презентации подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.
Тема: Комнатные растения в интерьере
Теоретические сведения. Понятие фито дизайне, как искусстве оформления интерьера, создания композиции с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиции из горшечных растении.
Примерные темы практических работ. Перевалка пересадка комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холле.
Тема: Технология ремонта деталей интерьера одежды и обуви и уход за ними
Теоретические сведения. Интерьер жилого помещения. Технология крепления настенных предметов. Выбор способа крепления в зависимости от веса предмета и материала стены. Инструмент и крепежные детали. Правила ТБ.

Примерные темы практических работ. Закрепление настенных предметов (картины, стенды, полочки).

Тема: Основы технологии штукатурных работ

Теоретические сведения. Основы технологии штукатурных работ. Инструменты для штукатурных работ, их назначение. Особенности работы со штукатурными растворами. Технологии оклейки помещения обоями. Декоративное оформление интерьера. Назначение и виды обоев.

Примерные темы практических работ. Проведение штукатурных работ. Освоение инструментов для штукатурных работ. Заделка трещин, шлифовка. Наклейка образцов обоев на лабораторном стенде.

Тема: Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

Теоретические сведения. Простейшее сантехническое оборудование в дом. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины протекания воды в водопроводных кранах смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Инструменты и приспособления для санитарно- технических работ, их назначение. Профессии связанные с выполнением сантехнических работ.

Примерные темы практических работ. Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам. Разборка и сборка кранов, смесителей.

Раздел: «Кулинария»

Тема: Рыба. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования к обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Примерные темы практических работ. Определение свежести рыбы. Приготовления блюд из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема: Нерыбные продукты моря: технология их приготовления

Теоретические сведения. Пищевая ценность нерыбных продуктов. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования к обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Примерные темы практических работ. Определение свежести рыбы. Приготовления блюд из морепродуктов. Определение качества термической обработки нерыбных блюд.

Тема: Технология первичной и тепловой обработки мяса. Приготовление блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и мясных продуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясной продукции. Оттаивание мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь применяемые при механической обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Примерные темы практических работ. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса.

Тема: Блюда из птицы.

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное потребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь при механической и тепловой обработке птицы. Оформление готовых блюд и подача к столу.
Примерные темы практических работ. Приготовление блюд из птицы.

Тема: Заправочные супы.

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемые при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, овощных супов.
Примерные темы практических работ. Приготовление заправочного супа.

Тема: 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.
Примерные темы практических работ. Составление меню. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел: Технология ручной обработки древесины и древесных материалов

Тема: Заготовка древесины, ее пороки. Свойства древесины

Теоретические сведения: Заготовка древесины, порки древесины. Отходы, связанные с производством древесины и их рациональное использование древесины, древесных материалов. Профессии, связанные с производством древесины, древесных материалов. Свойства древесины: физические (плотность, влажность), механические (твердость, упругость, прочность). Сушка древесины.
Примерные темы практических работ. Распознавание природных пороков древесины в материалах и заготовках. Исследование плотности древесины.

Тема: Выбор изделия. Технологическая карта.

Теоретические сведения: Технологическая карта и ее назначение.
Примерные темы практических работ. Разработка технологической карты изготовление деталей из древесины.

Тема: Изготовления деталей изделия ручными инструментами

Теоретические сведения: Контроль качества изделия. Изготовление деталей по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.
Примерные темы практических работ. Изготовления изделия из древесины с соединением брусков в накладку. Изготовление деталей, имеющих цилиндрическую и коническую форму. Сборка изделия по технологической документации

Тема: Творческий проект «Изготовления столярного изделия

Теоретические сведения: Отделка деталей и изделий окрашиванием. Выявление дефектов в детали и их устранение. Защита творческого проекта.
Примерные темы практических работ. Окрашивание деталей и изделий из древесины красками и эмалями.

Раздел: Создание изделий из конструкционных материалов

Тема: Свойства металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения: Металлы и сплавы, область применения. Свойство черных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат, профили сортового проката. Контрольно – измерительные инструменты, устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля.

Примерные темы практических работ. Распознавание видов металлов и сплавов, искусственных материалов. Ознакомление со свойствами металлов и сплавов.

Тема: Резание металла и пластмасс. Рубка металла. Опиливание заготовок из металла и пластмассы

Теоретические сведения: Контрольно – измерительные инструменты, устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля.

Примерные темы практических работ. Изучение штангенциркуля. Измерение размеров с помощью штангенциркуля. Разработка технологической карты изготовления изделия из сортового проката.

Раздел: Создание швейных изделий

Тема: Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.

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

Примерные темы практических работ. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема: Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеными и втачными рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с плечевым рукавом.

Примерные темы практических работ. Изготовление выкроек образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с целькроенными рукавами в натуральную величину (проектное изделие).

Тема: Моделирование плечевой одежды

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей: подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Примерные темы практических работ. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина Машинные работы. Классификация машинных швов.

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе на швейной машине, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломка. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки, петление снизу, сверху. Приспособления к швейным машинам. Подготовка выкройки к раскрою.

Примерные темы практических работ. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель, пришивание пуговиц. Выполнение машинных швов: краевые, соединительные.

Тема: Технология изготовления швейных изделий. Обработка плечевого изделия (ночная сорочка)

Теоретические сведения. Технология изготовления швейного изделия (ночная сорочка).

Последовательность изготовления изделия.

Примерные темы практических работ. Раскрой швейного изделия. Обработка мелких деталей. Обработка швов: среднего, боковых, плечевых. Обработка горловины. Обработка нижнего среза. Окончательное ВТО.

Тема: Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современном мире. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков, спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида и толщины нити. Организация рабочего места. Расчет количество петель на изделие. Отпаривание и обработка готового изделия. Основные виды петель при вязании. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление петель. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Примерные темы практических работ. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнения плотного вязания по кругу.

Тема: Основы вязания спицами.

Теоретические сведения. Вязание спицами из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные , лицевые и изнаночные петли, закрытие последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными рядами.

Примерные темы практических работ. Выполнение образцов вязок с лицевыми и изнаночными петлями.

Тема: Выпиливание лобзиком выжигание по дереву.

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Материалы и инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места. Приемы выполнения работ. Правило безопасного труда. Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Правила безопасности труда.

Примерные темы практических работ. Выпиливание изделий из древесины лобзиком. Отделка изделий из древесины выжиганием

Тема: Резьба по дереву

Теоретические сведения. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. История художественной обработки древесины. Резьба по дереву: оборудования и инструменты. Виды резьбы по дереву: оборудование и инструменты. Технология выполнения рельефной резьбы по дереву. Эстетические и эргономические требования к изделию. Правила безопасного труда при выполнении резьбы по дереву.

Примерные темы практических работ. Разработка изделия с учетом назначения и эстетических свойств. Выбор материалов и заготовок для резьбы по дереву. Освоение приемов выполнения основных операции ручными инструментами.

Раздел: Растениеводство

Тема: Технология выращивания плодовых и ягодных культур

Теоретические сведения. Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочные культуры региона, способы размножения растении. Почва ее плодородие, охрана почв. Обработка почвы, необходимое оборудование и инструменты для ее обработки. Правила безопасного и рационального труда. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства.

Примерные темы практических работ. Планировать осенние, весенние работы на школьном участке. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными.

Тема: Технология выращивания растений рассадным способом в защищенном грунте

Теоретические сведения. Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве. Расчет основных экономических показателей в растениеводстве.

Примерные темы практических работ. Определять примерный объем производства продукции и рассчитывать площадь под культуры с учётом потребностей семьи, определять планируемый доход прибыль. Составлять план размещения культур на участке с учетом севооборотов.

3. Тематическое планирование по географии с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ урока	Тема урока	
1-2	Вводное занятие. Творческая проектная деятельность.	2
3-4	Планировка жилого дома.	2
5-6	Интерьер жилого дома	2
7-8	Комнатные растения в интерьере	2
9-10	Технология ремонта деталей интерьера одежды и обуви и уход за ними	2
11-12	Основы технологии штукатурных работ	2
13-14	Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	2
15-16	Творческий проект «Интерьер жилого дома»	2
17-18	Рыба. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы.	2
19-20	Нерыбные продукты моря: технология их приготовления.	2
21-22	Технология первичной и тепловой обработки мяса. Приготовление блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд.	2
23	Блюда из птицы.	1
24	Заправочные супы	1
25	Сервировка стола к обеду	1
26	Творческий проект по разделу кулинария.	1
27-28	Заготовка древесины, ее пороки. Свойства древесины.	1
29-30	Выбор изделия. Технологическая карта.	2
31-32	Изготовления деталей изделия ручными инструментами	2
33-34	Творческий проект «Изготовления столярного изделия»	2
35-36	Свойства металлов и искусственных материалов	2
37-38	Резание металла и пластмасс. Рубка металла. Опиливание заготовок из металла и пластмассы.	2
39-40	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.	2
41-42	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	2
43-44	Моделирование плечевой одежды	2
45-46	Швейная машина Машинные работы. Классификация машинных швов.	2
47-48	Технология изготовления швейных изделий.	4

49-50		
51-52	Творческий проект по разделу. Создание изделий из текстильных материалов.	2
53-54	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.	2
55-56	Основы вязания спицами.	2
57-58	Выжигание по дереву.	2
59-60	Резьба по дереву	2
61-62	Работа над творческим проектом	2
63-66	Технология выращивания плодовых и ягодных культур	4
67-68	Технология выращивания растений рассадным способом в защищённом грунте	2

Аннотация

Рабочая программа по технологии для обучающихся ___6____ класса составлена на основе
требований ФГОС основного общего образования, Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015г.), примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 года № 1/15), основной образовательной программы основного общего образования МАОУ Петелинской СОШ; авторской программы «Технология» .

Основные задачи реализации содержания учебного предмета

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные вицы трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

В соответствии с учебным планом МАОУ Петелинская СОШ на изучение технологии в 6 классе отводится 68 часов в год из расчета 2 ч. в неделю

УМК:

Синица Н.В. Технология. Технологии . 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений