Рассмотрено: на заседании МС Протокол «1 от 31.08.2020	Согласовано: Зам.директора по УВР МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ» Л.Н.Шубкина	Утверждено приказом директора МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ» Приказ №91 от 31.08.2020

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» 6 класс 2020-2021 учебный год

Составитель:
Аптрахимова А.А, учитель технологии и изобразительного искусства

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

- 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 применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».

Учащийся научится:

- находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс»

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.

Учащийся научится следующему:

Распознавание древесины и древесных материалов.

Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из

древесины. Организация рабочего места для столярных работ.

Разработка последовательности изготовления деталей из древесины.

Разметка заготовок из древесины; способы применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов.

Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, зачистке деталей и изделий. Защитная и декоративная отделка изделий.

Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов (саморезов), клея. Выявление дефектов в детали и их устранение. Соблюдение правил безопасной работы при использовании ручных инструментов, приспособлений и оборудования. Уборка рабочего места.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с образцами тонколистового металла и проволоки, исследование их свойств.

Ознакомление с видами и свойствами искусственных материалов.

Организация рабочего места для ручной обработки металлов. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков. Соблюдение правил безопасного труда. Уборка рабочего места.

Чтение чертежей. Графическое изображение изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов. Разработка графической документации с помощью ПК.

Разработка технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов.

Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки. Инструменты и приспособления для правки.

Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. Отработка навыков работы с инструментами для слесарной разметки.

Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

Гибка заготовок из тонколистового металла, проволоки. Отработка навыков работы с инструментами и приспособлениями для гибки.

Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов. Применение электрической (аккумуляторной) дрели для сверления отверстий.

Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Изготовление деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

Раздел «Кулинария».

Учащийся *научится:*

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Получит возможность научиться:

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Учащийся *научится:*

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Получит возможность научиться:

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Учащийся *научится:*

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Получит возможность научиться:

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Содержание программы учебного предмета «Технология»

Раздел 1. Введение (2 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Раздел 2.Кулинария (14 ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практическая работа «Определение суточной потребности»

Технология приготовления пищи (10 ч.)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практическая работа «Составление технологической карты приготовления молочного супа или молочной каши»

Блюда из рыбы и морепродуктов

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Практическая работа №4 «Составление технологической карты приготовления макарон с сыром»

Практическая работа «Составление технологической карты приготовления гречневой каши с тушёнкой»

Изделия из жидкого теста и сладкие блюда

Основные теоретические сведения Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

Практическая работа «Составление технологической карты приготовление блинчиков и компота»

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Практическая работа «Составление технологической карты приготовления гречневой каши с тушёнкой».

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)

Художественные ремесла

Основные теоретические сведения Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка.Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента. Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

Практическая работа. Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Практическая работа. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них

Основные теоретические сведения. Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани. *Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения» Практическаяработа «Изготовление изделия»*

Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины *Основные теоретические сведения*

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

Практические работы Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей. Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

Раздел 4. Творческие проектные работы (10Ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно или общественно-значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практическая работа «Разработка банка идей»

Раздел 5. Технология ведения дома (4 Ч.)

Эстетика и экология жилища

*Основные теоретические сведения***.** История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

Практические работы. Эскиз домашнего интерьера.

Уход за одеждой обувью

Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

Практические работы. Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка). **Раздел6. Электротехнические работы (4 Ч)**

Основные теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Практические работы. Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Практическая работа «Подключение проводов к вилке»

Раздел 7. Дизайн пришкольного участка (10 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов
	Раздел 1. Введение (2 часа)	
1	Вводное занятие.	1
2	Инструктаж по ТБ	1

	Раздел 2. Кулинария (14 часов)	14
3	Физиология питания. Входная контрольная работа.	1
4	Практическая работа «Определение суточной потребности»	
5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1
6	Практическая работа «Составление технологической карты приготовление молочного супа»	1
7	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов.	1
8	Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.	1
9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
10	Практическая работа «Составление технологической карты приготовления макарон с сыром»	1
11	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.	1
12	Практическая работа «Составление технологической карты приготовление блинчиков и компота»	1
13	Приготовление обеда в походных условиях.	1
14	Практическая работа «Составление технологической карты приготовления гречневой каши с тушёнкой»	1
15	Заготовка продуктов.	1
16	Этапы квашения капусты	1
	Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)	
17	Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны.	1
18	Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др	1
19	Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута.	1
20	Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.	1
21	Лицевая и изнаночная сторона ткани.	1
22	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити).	1
23	Практические работы. Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)	1
24	Практические работы. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья	1
25	Оформление проекта	1
26	Защита готового изделия	1
27	Обобщение знаний по теме «Лоскутное шитье».	1
28	Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон.	1
29	Саржевое и атласное переплетение в тканях.	1
30	Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.	1
31	Технология изготовления выбранного изделия	1

32	Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения»	*1*
33	Практическаяработа «Изготовление изделия»	*1*
34	Практическаяработа «Изготовление изделия»	*1*
35	Художественное оформление	*1*
36	Защитатворческого проекта	*1*
37	Регуляторы швейной машины.	*1*
38	Причины дефектов строчки.	*1*
39	Уход за швейной машиной.	*1*
40	Практические работыРегулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей. Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек	*1*
	Раздел 4. Творческие проектные работы (10 ч)	**10**
41	Этапы выполнения творческого проекта.	1
42	Практическая работа «Разработка банка идей»	
43	Техники выполнения изделий	1
44	Техники выполнения изделий	1
45	Изготовление изделия.	1
46	Перечень критериев оценки изделия	1
47	Экономическое и экологическое обоснование проекта	1
48	Экономическое и экологическое обоснование проекта	1
49	Подготовка к защите проекта	1
50	Защита проекта	1
	Раздел5. Технологии ведения дома (4 ч)	**4**
51	Эстетика и экология жилища.	1
52	Практическая работа «Эскиз интерьера»	1
53	Уход за одеждой и обувью.	1
54	Практическая работа «Наложениезаплаты ручным способом»	1
	Раздел 6. Электротехнические работы (4 ч)	
55	Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии.	1
56	Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними	1
57	Практические работы. Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.	1
58	Практическая работа «Подключение проводов к вилке»	1
	Раздел 7. Дизайн пришкольного участка (10 ч)	
59	Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	1
60	Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	1

61	Типы почв.	1
62	Понятие о плодородии почвы	1
63	Технология выращивания цветочно -декоративных культур	1
64	Практическая работа «Эскиз цветочно-декоративной клумбы»	1
65	Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ .	1
66	Промежуточная аттестация. Защита проектов	1
67	Технологиявыращивания выбранных культур	1
68	Практическая работа «Изготовление макета цветочной клумбы»	1
		68