

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 15 х. Андреевский Советского района»

УТВЕРЖДЕНА приказом  
«СОШ № 15 х. Андреевский»  
№ 28 от 30.08.2021 г.  
Директор Ж.И. Чижикова



**Рабочая программа  
по предмету «Технология»  
6 класс**

Количество часов: 2 часа в неделю – 68 часов в год

Уровень: базовый

Срок реализации – 1 год (2021-2022 учебный год)

Учитель: Евглевская Олеся Владимировна

Программа разработана в соответствии с примерной программой основного общего образования по направлению «Технология», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. М. Казакевича «Технология»: программа. 5–9 классы / авт.-сост. В. М. Казакевич, Пичугина Г.В., Г. Ю. Семенова — М.: Просвещение, 2017 год.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования для организаций общего образования составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ; федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Программа может быть использована в период перехода от программ, деливших предмет по направлениям обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии, к новому содержанию технологического образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. 6 класс: В. М. Казакевич, Пичугина Г.В., Г. Ю. Семенова. Учебное пособие для общеобразовательных организаций. М., Просвещение, 2017г.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим разделам:

- Основы производства
- Общая технология.
- Техника.
- Технология получения, обработки преобразования и использования материалов:
  - а) Материалы для производства материальных благ.
  - б) Свойства материалов
  - в) Технологии обработки материалов
- Технологии обработки пищевых продуктов.
- Технологии получения, преобразования и использования энергии.
- Технологии получения, обработки и использования информации.
- Технологии растениеводства.
- Технологии животноводства.
- Социальные-экономические технологии.
- Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

На основе данной программы в образовательной организации допускается построение рабочей программы, в которой иначе строятся

разделы и темы, с минимально допустимой коррекцией объёма времени, отводимого на их изучение.

## Требования к предметным результатам освоения программы по технологии в 5 классе

### *Личностные*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

### *Предметные*

#### ***В познавательной сфере:***

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

#### ***В трудовой сфере:***

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) разработка плана продвижения продукта;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из овощей, яиц с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

- 12) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 13) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 14) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

***В мотивационной сфере:***

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 3) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 4) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 5) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 6) 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 искусства в создании изделий материальной культуры;
- 3) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 4) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 5) развитие пространственного художественного воображения;
- 6) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 7) соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физиолого-психологической сфере:***

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Требования к уровню подготовки учащихся.**

По завершении учебного года обучающийся 6 класса:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
  - разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
  - объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
  - приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
  - объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
  - составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
  - осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
  - осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
  - осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
  - конструирует модель по заданному прототипу;
  - осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
  - получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
  - получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
  - получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
  - получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

### Примерный тематический план для 6 классов

| №<br>п/п   | Название раздела   | Кол-во<br>часов |
|------------|--|-----------------|
| <b>1</b>   | <b>Методы и средство творческой и проектной деятельности</b>                                       | <b>6</b>        |
| <b>2</b>   | <b>Производство</b>  | <b>10</b>       |
| <b>3</b>   | <b>Технология</b>  | <b>2</b>        |
| <b>4</b>   | <b>Техника</b>   | <b>4</b>        |
| <b>5</b>   | <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>                  | <b>18</b>       |
| <b>5.1</b> | Технологии ручной обработки материалов   | 14              |
| <b>5.2</b> | Технологии соединения и отделки деталей  | 2               |
| <b>5.3</b> | Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов. | 2               |
| <b>6</b>   | <b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>  | <b>10</b>       |
|            | 1. Основы рационального питания  | 1               |
|            | 2. Технологии производства молока и кисломолочных продуктов  | 4               |
|            | 3. Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий.                     | 5               |
| <b>7</b>   | Технологии получения, преобразования и использования энергии                                       | <b>4</b>        |
| <b>8</b>   | Технологии получения, обработки и использования информации   | <b>4</b>        |
| <b>9</b>   | Технологии растениеводства   | <b>6</b>        |
| <b>10</b>  | Технологии животноводства  | <b>2</b>        |
| <b>11</b>  | Социальные технологии  | <b>2</b>        |
|            | <b>Итого</b>   | <b>68ч.</b>     |

## Содержание программы

| Основное содержание по темам  | Характеристика основных видов учебной деятельности   |
|---|--|
| <p style="text-align: center;"><b>РАЗДЕЛ 1. ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (6 ЧАСОВ).</b></p> <p>Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.</p> <p>Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.</p>  | <p>Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики.</p> <p>Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда.</p>  |
| <p style="text-align: center;"><b>РАЗДЕЛ 2. ПРОИЗВОДСТВО (10 ЧАСОВ).</b></p> <p>Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.</p> | <p>Определять какие виды труда людей необходимы для того или иного производства; что является предметом труда в различных видах материального производства; в чем состоит особенность энергии, информации и социальных объектов как предметов труда.</p> <p>Определять предназначение различных видов материалов и сырья; основные технологические характеристики предметов труда для различных производств.</p> |
| <p style="text-align: center;"><b>РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ (2 ЧАСА).</b></p> <p>Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Чтение чертежа или технического рисунка. Составление технологической документации. Подготовка рефератов.</p>   | <p>Определять каковы главные признаки технологий; что такое технологическая дисциплина и чем она отличается от трудовой дисциплины; с помощью какой документации производство организуется по заданной технологии.</p> <p>Определять технологические признаки выбранного процесса; читать и составлять учебную конструкторскую документацию.</p>   |
| <p style="text-align: center;"><b>РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИКА (4 ЧАСОВ).</b></p> <p>Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая</p>  | <p>Разбираться что такое техническая система и из чего она состоит; какие виды рабочих органов, передаточных механизмов и первичных двигателей бывают в технических системах; как обеспечивается управление техническими системами.</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <p>трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.</p> <p>Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.</p>   | <p>Разбираться в видах и предназначении двигателей; передаточных механизмов. Конструировать модели передаточных механизмов. Управлять некоторыми видами технологических машин.</p>   |
| <p align="center"><b>РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (18 ЧАСОВ).</b></p> <p><i>Теоретические сведения.</i></p> <p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.</p> <p>Понятие о моделировании одежды. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. 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. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Уход за швейной машиной. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.</p> <p>Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание.</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.</p> | <p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знать о видах плечевой одежды, этапах учебного проектирования, о правилах снятия мерок для чертежа плечевого изделия, об общих правилах построения чертежа швейного изделия. О моделировании плечевой одежды. О последовательности и приемах раскроя плечевого швейного изделия. О требованиях к выполнению ручных работ, технологии выполнения ручных работ (копировальные стежки, приметывание, выметывание), правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. Об устройстве швейной иглы, о терминологии, классификации машинных швов.</p> <p>Выполнять образцы ручных швов, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Подготавливать швейную машину к работе.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p> <p>Обрабатывать средний, плечевые швы, нижние срезы рукавов. обрабатывать горловину швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани. обрабатывать боковые срезы швейного изделия, оценивать качество работы по представленным критериям. Обрабатывать швом в подгибку с закрытым срезом нижний срез</p> |

|  |   |
|--|---|
| <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Вывязывание полотна.</p>   | <p>швейного изделия. выполнять отделку швейного изделия.</p> <p>Знать о способах вязания крючком, о видах инструментов, материалов для вязания, о приемах вязания основных петель, условных обозначениях для вязания крючком. Читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта. Вывязывать полотно из столбиков без накида несколькими способами. Читать схемы для вязания крючком, выполнять основные виды петель, вязать по кругу.</p> |
| <p align="center"><b>РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (10 ЧАСОВ).</b></p> <p>Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Рациональное питание. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Определение качества молока, кисломолочных продуктов.</p> | <p>Составлять режим питания. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания.</p> <p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.</p> <p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Находить и предъявлять информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>  |
| <p align="center"><b>РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ (4 ЧАСОВ).</b></p> <p>Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии</p> <p>Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.</p>   | <p>Определять что такое тепловая энергия; какими способами ее можно получать и передавать; как можно накапливать тепловую энергию и преобразовывать ее в другие виды энергии или работу.</p> <p>Разбираться в способах получения и сохранения тепловой энергии; Экономить и правильно сохранять тепловую энергию; рационально пользоваться устройствами по получению и преобразованию тепловой энергии.</p>   |

|  |  |
|--|--|
| <p align="center"><b>РАЗДЕЛ 8. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (4 ЧАСОВ).</b></p> <p>Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы и символы при кодировании информации.</p> <p>Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.</p>  | <p>Разбираться что такое кодирование информации; в какой знаковой форме предстают сигналы при общении людей; чем символ отличается от знака.</p> <p>Представлять информацию в той или иной знаковой форме; осуществлять несложное шифрование информации.</p>                                   |
| <p align="center"><b>РАЗДЕЛ 9. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (6 ЧАСОВ).</b></p> <p>Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).</p>   | <p>Классифицировать дикорастущие растения по группам. Проводить заготовку сырья дикорастущих растений. Выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владеть методами переработки сырья дикорастущих растений.</p>  |
| <p align="center"><b>РАЗДЕЛ 10. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (2 ЧАСА).</b></p> <p><i>Теоретические сведения.</i></p> <p>Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции. Условия содержания животных. Способы содержания животных. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Зоогигиена. Эргономика.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Сбор информации и описание примеров разведения животных. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.</p> | <p>Определять из каких элементов состоят технологии получения животноводческой продукции; какие условия необходимы для получения животноводческой продукции.</p> <p>Анализировать технологии, связанные с использованием животных. Выделять и описывать основные элементы этих технологий.</p> |
| <p align="center"><b>РАЗДЕЛ 11. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (2 ЧАСА).</b></p> <p>Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.</p> <p>Тесты по оценке свойств личности.</p> <p>Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.</p>   | <p>Разбираться в видах и предназначении социальных технологий. Грамотно строить с другими людьми процесс коммуникации, учитывая ее особенности.</p>  |

## Календарно-тематическое планирование уроков технологии, 6 класс

| Дата  | Номер урока | Раздел. Тема урока  | Домашнее задание         |
|---|-------------|---|--------------------------|
| <b>Производство. (10 часов)</b>   |             |   |                          |
|   | 1.          | Вводное занятие. Правила ТБ на уроках технологии  | Знать правила ТБ         |
|   | 2.          | Труд как основа производства. Предметы труда.   | § 2.1, 2.2 с.20-24       |
|   | 3.          | Сырье как предмет труда.  | § 2.3 с. 24-26           |
|   | 4.          | Промышленное сырье.   | § 2.4 с. 26-28           |
|   | 5.          | Сельскохозяйственное и растительное сырье.  | § 2.5 с. 28-30           |
|   | 6.          | Вторичное сырье и полуфабрикаты.  | § 2.6 с. 30-32           |
|   | 7.          | Энергия как предмет труда.  | § 2.7 с. 32-34           |
|   | 8.          | Информация как предмет труда.   | § 2.8 с. 34-36           |
|   | 9.          | Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.  | § 2.9 с. 36-40           |
|   | 10.         | Объекты социальных технологий как предмет труда.  | § 2.10 с. 40-42          |
| Технология 2 часа   |             |   |                          |
|   | 11.         | Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.                  | § 3.1, 3.2 с. 44-48      |
|   | 12.         | Техническая и технологическая документация.   | § 3.3 с. 48-52           |
| Техника 4 часа  |             |   |                          |
|   | 13.         | Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем.                                       | § 4.1, 4.2 с. 54-58      |
|   | 14.         | Двигатели технических систем.   | § 4.3, с. 58-60          |
|   | 15.         | Механическая трансмиссия в технических системах.  | § 4.4 с. 60-64           |
|   | 16.         | Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.                      | § 4.5 с. 64-66           |
| <b>ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (18 ЧАСОВ).</b> |             |   |                          |
|   | 17.         | Классификация текстильных волокон. Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения    | Заполнить таблицу        |
|   | 18.         | Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала                              | § 6.4 с. 96-98           |
|   | 19.         | Приёмы работы на швейной машине. Правила безопасной работы на швейной машине. Устройство машинной иглы. | Отработка навыков работы |
|   | 20.         | Практическая работа № 1 «Подготовка швейной машины к работе. Установка машинной иглы»                   | Отработка навыков работы |
|   | 21.         | Виды машинных операций. Основные машинные операции.   | Отработка навыков работы |
|   | 22.         | Практическая работа № 2 «Изготовление образцов машинных работ»  | Завершить работу         |
|   | 23.         | Чертёж и выкройка швейного изделия. Снятие мерок  | Отработка навыков работы |

|   |     |   |                               |
|---|-----|---|-------------------------------|
|   | 24. | Практическая работа № 3 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»              | Завершить работу над чертежом |
|   | 25. | Понятие о моделировании одежды.   | Выполнить моделирование       |
|   | 26. | Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Раскрой.                                 | § 6.5 с. 98-100               |
|   | 27. | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Правила выполнения и основные операции ВТО. | Отработка навыков работы      |
|   | 28. | Практическая работа № 4 «Обработка среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов»                               | Завершить работу              |
|   | 29. | Технология обработки срезов подкройной обтачкой.  | Отработка навыков работы      |
|   | 30. | Практическая работа № 5 «Обработка горловины и застежки проектного изделия»                                       | Завершить работу              |
|   | 31. | Вязание крючком. Традиции и мода. Подготовка инструментов и материалов к работе. Техника вязания.                 | Отработка навыков работы      |
|   | 32. | Технология выполнения петель и узоров.  | Завершить работу              |
|   | 33. | Технология выполнения петель и узоров.  | Отработка навыков работы      |
|   | 34. | Практическая работа № 6 «Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание»   | Завершить работу              |
| <b>Технологии производства и обработки пищевых продуктов. 10 часов</b>          |     |   |                               |
|   | 35. | Основы рационального питания.   | § 8.1 с. 114-116              |
|   | 36. | Значение макро- микро- элементов в питании.   | § 8.1 с. 114-116              |
|   | 37. | Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.  | § 8.2 с. 116-118              |
|   | 38. | Практическая работа № 7 «Приготовление блюд из молока»  | § 8.2 с. 116-118              |
|   | 39. | Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.                                      | § 8.3 с. 118-120              |
|   | 40. | Практическая работа № 8 «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов»   | § 8.3 с. 118-120              |
|   | 41. | Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.  | § 8.4 с. 120-122              |
|   | 42. | Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.  | § 8.5 с. 122-124              |
|   | 43. | Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них.                                | § 8.6 с. 124-126              |
|   | 44. | Практическая работа № 9 «Приготовление блюд из круп, макаронных изделий»  | § 8.6 с. 124-126              |
| <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии 4 часа</b>      |     |   |                               |
|   | 45. | Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.   | § 9.1, 9.2 с. 132-136         |
|   | 46. | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.   | § 9.3 с. 136-138              |
|   | 47. | Передача тепловой энергии.  | § 9.4 с. 138-140              |
|   | 48. | Аккумуляирование тепловой энергии.  | § 9.5 с. 140-142              |
| <b>Технологии получения, преобразования и использования информации. 4 часа.</b> |     |   |                               |
|   | 49. | Восприятие информации.  | § 10.1 с. 144-146             |
|   | 50. | Кодирование информации при передаче сведений.   | § 10.2 с. 146-148             |

|   |     |   |                                 |
|---|-----|---|---------------------------------|
|   | 51. | Сигналы и знаки при кодировании информации.                             | § 10.3 с. 148-150               |
|   | 52. | Символы как средство кодирования информации.                            | § 10.4 с. 150-152               |
| <b>Основные этапы творческой проектной деятельности. 6 часов.</b> |     |   |                                 |
|   | 53. | Введение в творческий проект.   | §1.1 с. 6-8                     |
|   | 54. | Подготовительный этап.  | § 1.2 с. 8-10                   |
|   | 55. | Конструкторский этап.   | § 1.3 с. 10-12                  |
|   | 56. | Технологический этап.   | § 1.4 с. 12-14                  |
|   | 57. | Этап изготовления изделия.  | Оформление документации проекта |
|   | 58. | Заключительный этап. Защита проекта.                                    | Оформление документации проекта |
| <b>Технологии растениеводства. 6 часов.</b>                       |     |   |                                 |
|   | 59. | Дикорастущие растения, используемые человеком.                          | § 11.1 с. 154-158               |
|   | 60. | Заготовка сырья дикорастущих растений.                                  | § 11.2 с. 158- 160              |
|   | 61. | Переработка и применение дикорастущих растений                          | § 11.3, с. 160-162              |
|   | 62. | Переработка и применение дикорастущих растений.                         | § 11.3, с. 160-162              |
|   | 63. | Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.    | § 11.4 с.162-164                |
|   | 64. | Условия и методы сохранения природной среды.                            | § 11.5 с.164-166                |
| <b>Технологии животноводства. 2 часа</b>                          |     |   |                                 |
|   | 65. | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. | § 12.1 с. 170-174               |
|   | 66. | Содержание животных – элемент производства животноводческой продукции.  | § 12.2 с. 174-180               |
| <b>Социальные технологии. 2 час.</b>                              |     |   |                                 |
|   | 67. | Виды социальных технологий.   | § 13.1, с. 184-186              |
|   | 68. | Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.               | § 13.2, 13.3 с. 186-190         |

Согласовано:

протокол заседания МО  
учителей развивающего цикла  
№ 1 от 31.08. 2021 г.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Согласовано:

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_ Неткачева Д.С.

Приказ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ 2021 г