

«ПРИНЯТА»
Педагогическим советом
№ 1 от 28.08 2020 год



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ СОШ № 383
Г. Н. Фаррахов
приказ № 137 от 28.08 2020 год

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 383
Красносельского района Санкт-Петербурга**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
6 а, б, в класс**

учителя высшей квалификационной категории
Беловой Елены Николаевны

68 часов

2020-2021
учебный год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для 6 класса разработана на основании следующих нормативных документов:

1. Закон РФ от 10.07.1992 № 3266-1 (ред. от 12.11.2012) «Об образовании».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержден 17.12.2010 № 1897.
3. Примерная программа по учебным предметам (Технология. 5-9 классы. – М.: «Просвещение», 2011).
4. Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. - М.: Просвещение, 2018.- 58 с.
5. Федеральный перечень учебных пособий, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2020-2021 учебный год.
6. Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
7. Устав ГБОУ СОШ № 383.
8. Учебный базисный план ГБОУ СОШ № 383 на 2020-2021 учебный год.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Личностные результаты:

- 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.

Метапредметные результаты:

познавательные УУД:

- умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- осознание важности освоения универсальных умений, связанных с выполнением практической работы;
- осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

коммуникативные УУД:

- овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;

- умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям;

регулятивные УУД:

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- умение организовывать своё рабочее место;
- умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- определение наиболее эффективных способов достижения результата;
- овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии и обработки текстильных материалов для проектирования и создания объектов труда;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую 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: двойной, запошивочный;
- 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 двойным 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.

3. Содержание учебного предмета

Основы производства (2 часа)

Теоретические сведения

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.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

Общая технология (2 часа)

Теоретические сведения

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.

Техника (2 часа)

Теоретические сведения

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передающие механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Практическая деятельность

Ознакомление с конструкциями и работой различных передающих механизмов и трансмиссий.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (34 часа)

Теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения.

Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Чертеж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Понятие о моделировании одежды.

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 линий выкройки на детали кроя. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Бытовая швейная машина с ножным приводом. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. 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 установкой иглы. Уход за швейной машиной.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: Назначение и конструкция бельевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы обработки швейного изделия. Технология пошива плечевого изделия, обработка горловины накладной обтачкой, нижнего среза рукава и нижней части изделия швом вподгибку с закрытым срезом, боковых срезов двойным швом. Художественная отделка изделия.

Материалы для вязания крючком и спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком и спицами. Вязание прямого полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практическая деятельность

Изучение свойств тканей из шерсти и шелка. Определение вида тканей по сырьевому составу.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Упражнения на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины. Устранение дефектов машинной строчки.

Изготовление образцов для иллюстрации машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Вязание проектного изделия по индивидуальному плану.

Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)

Теоретические сведения

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

Практическая деятельность

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.

Технологии получения, обработки и использования информации (2 часа)

Теоретические сведения

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации различными средствами.

Практическая деятельность

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)

Теоретические сведения

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

Практическая деятельность

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.

Социально-экономические технологии (2 часа)

Теоретические сведения

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Практическая деятельность

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)

Теоретические сведения

Сервировка стола к обеду. Правила этикета.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Классификация супов, технология их приготовления.

Практическая деятельность

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Приготовление воскресного обеда.

Сервировка стола.

Технологии растениеводства (2 часа)

Теоретические сведения

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.

Практическая деятельность

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.).

Технологии животноводства (2 часа)

Теоретические сведения

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

4. Тематическое планирование

6 класс

68 часов

№	Разделы, тема	Количество часов
	Основы производства	2
1	Производство и труд как его основа. Современные средства труда	1
2	Продукт труда	1
	Общая технология	2
3	Характеристика технологии и технологическая документация	1
4	Технологическая культура производства и культура труда	1
	Техника	2
5	Двигатели и передаточные механизмы	1
6	Органы управления и системы управления техникой	1
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	34
7	Виды и особенности свойств текстильных материалов	2
8	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз.	10
9	Технологии обработки текстильных материалов	22
	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
10	Тепловая энергия.	1
11	Преобразование, передача, аккумулирование тепловой энергии	1
	Технологии получения, обработки и использования информации	2
12	Восприятие информации	1
13	Кодирование информации	1
	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
14	Этапы выполнения проекта	1
15	Определение затрат на изготовление проектного изделия	1
16	Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг	1
17	Экономическая оценка проекта и его презентация	1
	Социально-экономические технологии	2
18	Виды социальных технологий	1
19	Технологии коммуникации	1
	Технологии обработки пищевых продуктов	12
20	Сервировка стола. Этикет	1
21	Технологии обработки рыбы и морепродуктов	3
22	Технологии обработки мясных продуктов	6
23	Технология приготовления первых блюд	2
	Технологии растениеводства	2
24	Технологии использования дикорастущих растений	1
25	Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая	1
	Технологии животноводства	2
26	Содержание животных	2
	Итого	68

5. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Конт-роль	Дата (план)	6 А (факт)	6 Б (факт)	6 В (факт)
1.	Производство и труд как его основа. Современные средства труда	Ур.	02.09.2020			
2.	Продукт труда	Ур.	02.09.2020			
3.	Характеристика технологии и технологическая документация	Ур.	07.09.2020			
4.	Технологическая культура производства и культура труда	Ур.	07.09.2020			
5.	Двигатели и передаточные механизмы	Ур.	16.09.2020			
6.	Органы управления и системы управления техникой	Ур.	16.09.2020			
7.	Ассортимент шерстяных и шёлковых тканей	Ур.	23.09.2020			
8.	Определение свойств тканей животного происхождения.	П. Р.	23.09.2020			
9.	Силуэт. Базовые формы. Конструктивные пояса.	П. Р.	30.09.2020			
10.	Виды белья. Виды лёгкой одежды.	П. Р.	30.09.2020			
11.	Плечевые изделия. Снятие мерок.	П. Р.	07.10.2020			
12.	Построение чертежа плечевого изделия в М 1:4.	П. Р.	07.10.2020			
13.	Построение чертежа плечевого изделия в М 1:1.	П. Р.	14.10.2020			
14.	Подготовка выкройки и ткани к раскрою.	П. Р.	14.10.2020			
15.	Экономный расклад выкроек на ткани.	Ур.	21.10.2020			
16.	Правила раскроя. Раскрой изделия.	П. Р.	21.10.2020			
17.	Ножной привод. Устройство иглы и моталки.	Ур.	04.11.2020			
18.	Приёмы работы на швейной машине.	П. Р.	04.11.2020			
19.	Бельевые швы.	П. Р.	11.11.2020			
20.	Выполнение запошивочного и двойного швов.	П. Р.	11.11.2020			
21.	Способы обработки горловины.	Ур.	18.11.2020			
22.	Обработка горловины подкройной обтачкой.	П. Р.	18.11.2020			
23.	Способы обработки нижнего среза рукава.	Ур.	25.11.2020			
24.	Обработка рукавов.	П. Р.	25.11.2020			
25.	Способы обработки боковых срезов.	Ур.	02.12.2020			
26.	Обработка боковых срезов.	П. Р.	02.12.2020			
27.	Обработка боковых срезов.	П. Р.	09.12.2020			
28.	Ремонт распоровшихся швов.	П. Р.	09.12.2020			
29.	Способы обработки низа изделия.	Ур.	16.12.2020			

№ п/п	Тема урока	Конт-роль	Дата (план)	6 А (факт)	6 Б (факт)	6 В (факт)
30.	Обработка низа изделия.	П. Р.	16.12.2020			
31.	Вязание крючком и спицами.	Ур.	23.12.2020			
32.	Инструменты и материалы для вязания.	Ур.	23.12.2020			
33.	Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения.	Ур.	13.01.2021			
34.	Приемы вязания крючком.	П. Р.	13.01.2021			
35.	Вязание по прямой.	П. Р.	20.01.2021			
36.	Вязание по прямой.	П. Р.	20.01.2021			
37.	Вязание по кругу.	П. Р.	27.01.2021			
38.	Вязание по кругу.	П. Р.	27.01.2021			
39.	Вязание спицами.	П. Р.	03.02.2021			
40.	Основные приемы вязания спицами.	П. Р.	03.02.2021			
41.	Вязание спицами прямого полотна.	П. Р.	10.02.2021			
42.	Вязание спицами прямого полотна.	П. Р.	10.02.2021			
43.	Этапы выполнения проекта	Ур.	24.02.2021			
44.	Определение затрат на изготовление проектного изделия	Ур.	24.02.2021			
45.	Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг	Ур.	17.02.2021			
46.	Экономическая оценка проекта и его презентация	Ур.	17.02.2021			
47.	Тепловая энергия.	Ур.	02.03.2021			
48.	Преобразование, передача, аккумулялирование тепловой энергии	Ур.	02.03.2021			
49.	Восприятие информации	Ур.	16.03.2021			
50.	Кодирование информации	Ур.	16.03.2021			
51.	Виды социальных технологий	Ур.	30.03.2021			
52.	Технологии коммуникации	Ур.	30.03.2021			
53.	Сервировка стола к обеду. Этикет.	П. Р.	06.04.2021			
54.	Рыба и нерыбные продукты моря.	Ур.	06.04.2021			
55.	Технология приготовления рыбных блюд.	Ур.	13.04.2021			
56.	Приготовление рыбного блюда.	П. Р.	13.04.2021			
57.	Мясо, птица, их виды и значение.	Ур.	20.04.2021			
58.	Разделка птицы. Блюда из птицы и мяса.	П. Р.	20.04.2021			
59.	Технология приготовления блюд из птицы.	Ур.	27.04.2021			
60.	Приготовление блюда из птицы.	П. Р.	27.04.2021			
61.	Технология приготовления мясных блюд.	Ур.	04.05.2021			
62.	Приготовление блюда из мяса.	П. Р.	04.05.2021			
63.	Классификация супов.	Ур.	11.05.2021			
64.	Приготовление воскресного обеда.	П. Р.	11.05.2021			
65.	Технологии использования дикорастущих растений	Ур.	18.05.2021			

№ п/п	Тема урока	Конт- роль	Дата (план)	6 А (факт)	6 Б (факт)	6 В (факт)
66.	Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая	Ур.	18.05.2021			
67.	Содержание животных	Ур.	25.05.2021			
68.	Содержание животных	Ур.	25.05.2021			