

МР «Горный улус» Республика Саха (Якутия)

МБОУ «Джикимдинская СОШ им. Софр. П. Данилова»

«Рассмотрено» на заседании МО учителей гуманитарного цикла Протокол № _____ от _____ руководитель МО: _____ (Козлова М.В.)	«Согласовано» Заместитель директора по УР: _____ (Кузьмина Е.М.) « ____ » _____ 2021 год	«Утверждаю» Приказ № _____ от _____ Директор МБОУ «Джикимдинская СОШ им. Софр.П. Данилова»: _____ (Саввин А.А.) « ____ » _____ 2021 год
--	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

Уровень образования (класс): 6

Количество часов: 68

Учитель: Егорова Анна Яковлевна

Программа разработана на основе Федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, авторской программы «Технология. 6 класс: учеб. для общеобразоват. В.М. Казакевича.» 2020.

Дикимдя 2021

Пояснительная записка

Рабочая образовательная программа по технологии 6 класса МБОУ «Джикимдинская СОШ им.Софр.П.Данилова» составлена в соответствии с:

Федеральный Закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ МО и Н РФ от 17.12.2010 г. №1897 «Об утверждении федерального государственного стандарта основного общего образования»;

Приказ МО и Н РФ от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования»;

«Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию на учебный год»;

Примерная (типовая) образовательная программа основного общего образования;

Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ «Джикимдинская СОШ им.Софр.П.Данилова» за 2021-2022 уч.г.;

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Производство

Раздел 2. Технология

Раздел 3. Техника

Раздел 4. Технология ручной обработки материалов

Раздел 5. Технология соединения и отделки деталей изделия

Раздел 6. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.

Раздел 7. Технологии производства и обработки пищевых продуктов

Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации

Раздел 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Раздел 11. Технологии растениеводства и животноводства.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
 5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
 6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
 7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
 8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
 9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
 10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
 11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
 12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
 13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
 14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
 15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
 16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

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;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

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) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - 10) разработка плана продвижения продукта;
 - 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
 - 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
 - 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
 - 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
 - 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
 - 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
 - 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
 - 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
 - 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
 - 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
 - 21) 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;
 - 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
 - 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - 25) расчёт себестоимости продукта труда.
- В мотивационной сфере:
- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
 - 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
 - 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
 - 5) осознание ответственности за качество результатов труда;

- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) 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 (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение методов художественного проектирования одежды;
- 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 18) 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.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Корректировка программы

По годовому календарному графику МБОУ «Джикимдинская СОШ имени Софрона Петровича Данилова», расписанию уроков основного общего образования на 2021-2022 учебный год предусматривается на изучение предмета технология в 6 классе по 2 часа в неделю во вторник и в среду, что составляет 68 часов в год. В связи с расхождением количества учебных часов по причине праздничных дней 23 февраля, 8 марта, 27 апреля, в рабочую программу вносится следующее изменение: количество часов сокращается на 3 час и составляет 65 часов. В результате коррекции часов обеспечивается полное выполнение программы.

Календарно-тематическое планирование по технологии 6 класс
(2 часа в неделю, всего 70 ч)

№	Тема урока	Количество часов	Дата проведения	
			план	Факт
Производство- 2 часа				
1	Охрана труда	1	7.09	
2	Вводный курс в робототехнику	1	8.09	
Технология- 2 часа				
3	Вводный инструктаж по О.Т. и правил по технике безопасности в кабинете технологии. Санитарно-гигиенических требований.	1	14.09	
4	Характеристика технологии и технологическая документация	1	15.09	
Техника- 6 часа				
5	Швейные машины и их классификации. Инструктаж по Т.Б.	1	21.09	
6	Подготовка швейной машины к работе. Инструктаж по Т.Б.	1	22.09	
7	Подготовка швейной машины к работе. Инструктаж по Т.Б.	1	28.09	
8	Установка иглы и наладка к работе швейной машины. Инструктаж по Т.Б.	1	29.09	
9	Что такое робот	1	5.10	
10	Портативные многофункциональные модульные станки	1	6.10	
Технология ручной обработки материалов- 2 часа				
11	Хлопчатобумажные и льняные ткани. Свойства ткани.	1	12.10	
12	Выполнение стачного машинного шва. Инструктаж Т.Б.	1	13.10	
Технология соединения и отделки деталей изделия- 16 часа				
13	Выполнение машинного шва в подгибку. Инструктаж Т.Б.	1	19.10	
14	Выполнение обтачных и накладных швов. Инструктаж Т.Б.	1	20.10	
15	Выполнение окантовочного шва с закрытым срезом (рулик). Инструктаж Т.Б.	1	26.10	
16	Выполнение окантовочного шва с закрытым срезом (рулик). Инструктаж Т.Б.	1	27.10	
17	Идеальный инструмент	1	9.11	
18	Способы передачи движения.	1	10.11	
19	Выполнение сборки ткани. Инструктаж Т.Б.	1	16.11	
20	Выполнение сборки ткани. Инструктаж Т.Б.	1	17.11	
21	Выполнение надстрочного шва. Инструктаж Т.Б.	1	23.11	
22	Выполнение расстрочного шва. Инструктаж Т.Б.	1	24.11	
23	Обработка вытачек. Инструктаж Т.Б.	1	30.11	

24	Обработка вытачек. Инструктаж Т.Б.	1	1.12	
25	Основные преимущества станочного оборудования	1	7.12	
26	Автоматизированное оборудование	1	8.12	
27	Застежки молния. Инструктаж Т.Б.	1	14.12	
28	Застежки молния. Инструктаж Т.Б.	1	15.12	
Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов- 14 часа				
29	Изготовление поясной группы одежды. Снятие мерок. Инструктаж по Т.Б.	1	21.12	
30	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок. Конструирование прямой юбки.	1	22.12	
31	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.	1	11.01	
32	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.	1	12.01	
33	Знакомство с содержанием (инструктаж по эксплуатации модульных станков)	1	18.01	
34	Охрана труда (основные меры предосторожности)	1	19.01	
35	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.	1	25.01	
36	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.	1	26.01	
37	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.	1	1.02	
38	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.	1	2.02	
39	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.	1	8.02	
40	Пошив изделия. Инструктаж Т.Б.	1	9.02	
41	Комплектующие и процесс сборки	1	15.02	
42	Сборка и работа мотор-редуктора	1	16.02	
Технологии производства и обработки пищевых продуктов -14 часа				
43	Основы рационального питания.	1	22.02	
44	Санитарно-гигиенические требования. Инструктаж по Т.Б	1	1.03	
45	Рыба и морепродукты.	1	2.03	
46	Технология приготовления блюд. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.	1	9.03	
47	Мясо. Разновидность мясных продуктов.	1	15.03	
48	Технология приготовления блюд. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.	1	16.03	
49	Сборочная единица из малой и большой направляющих	1	22.03	
50	Сборочная единица из малой направляющей и промежуточной части	1	23.03	
51	Технология приготовления первых блюд. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.	1	5.04	
52	Технология приготовления первых блюд. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические	1	6.04	

	требования.			
53	Мучные изделия.	1	12.04	
54	Технология приготовления блюд. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.	1	13.04	
55	Заготовка продуктов. Консервы.	1	19.04	
56	Технология приготовления. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.	1	20.04	
Технологии получения, преобразования и использования энергии- 2 часа				
57	Эксплуатация трёхкулачкового патрона	1	26.04	
58	Сборка многофункционального модульного станка	1	3.05	
Технологии получения, обработки и использования информации- 4 часа				
59	Технология сервировки стола.	1	4.05	
60	Правила этикета. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.	1	11.05	
61	Системы рационального питания и кулинария. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.	1	17.05	
62	Современная индустрия обработки продуктов питания. Инструктаж по Т.Б и санитарно-гигиенические требования.	1	18.05	
Методы и средства творческой и проектной деятельности- 2 часа				
63	Этапы проектной деятельности. Выбор темы.	1	24.05	
64	Выполнение проекта.	1	25.05	
Технологии растениеводства и животноводства- 2 часа				
65	Электролобзик	1	31.05	