

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 30

Согласовано
Протокол заседания
методического совета
от _____ 20__ года № _____
подпись руководителя МС
Коровкина Г.П.

Утверждено
приказом по МОБУ СОШ № 30
от _____ № _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии
Класс 6 а,в,г
Сроки реализации: 2020 – 2021
Учитель: Мельникова Н.П.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по «Технологии» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, основной образовательной программой основного общего образования МОБУ СОШ № 30 и на основе Примерной программы по предмету «Технология» для 6 классов, рассчитанной на 68 часов.

Для реализации содержания учебного предмета используется учебник Технология. 5 класс. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2020.

На изучение предмета «Технология» учебным планом школы на 2020-2021 учебный год выделяется 2 часа в неделю.

Согласно календарному учебному графику по школе на 2020-2021 учебный год в рабочей программе на изучение предмета «Технология» изменяется количество часов и за год составляет в 6 б - 68 часов.

Формы текущего контроля: устный опрос, проект, творческая работа, практическая работа, презентации.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- овладение методами учебной 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 ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретённый в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- В приобретённом опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- В формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

- В готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.
- Изучение технологии призвано обеспечить:
 - Становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нём; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности – природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
 - Развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
 - Формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
 - Приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыт познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Технологии ведения дома

Кулинария

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Обучающийся научится:

- 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.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Обучающийся 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| № | Раздел | Содержание (темы, перечень лабораторных работ, экскурсий) |
|---|--|---|
| 1 | Проектная деятельность | 1. Проектная деятельность на уроках "Технологии" 2. Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта 3. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия). 4. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) |
| 2 | Технологии изготовления текстильных изделий | 1. Классификация одежды 2. Конструирование одежды и аксессуаров 3. Снятие мерок для изготовления одежды 4. Изготовление выкройки сумки 5. Текстильные материалы и их свойства 6. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей 7. Технология раскроя одежды 8. Швейная машина 9. Технология изготовления швейных изделий 10. Материалы и инструменты для вязания трикотажа 11. Основные виды петель при вязании крючком 12. Вязание полотна 13. Вязание по кругу. 14. Работа над творческим проектом Защита творческого проекта по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 3 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | 1. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов 2. Механическая и кулинарная обработка овощей. Приготовление салатов из сырых овощей 3. Тепловая обработка овощей 4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>5. Изделия из жидкого теста</p> <p>6. Пищевая ценность рыбы</p> <p>7. Технология приготовления блюд из рыбы</p> <p>8. Нерыбные морепродукты и технология приготовления блюд из них</p> <p>9. Творческий проект «Приготовление салата»</p> |
|--|--|--|

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| № урока | Тема урока | Кол-во часов | Формы текущего контроля |
|------------------------|---|---------------------|---|
| 1-2 | Вводный и первичный инструктаж на уроках технологии. Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 | Конспект |
| 3-4 | Проектная деятельность на уроках "Технологии" Этапы выполнения творческого проекта. | 2 | Конспект |
| 5-6 | Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Конспект Практическая работа |
| 7-8 | Технологический этап выполнения творческого проекта (Конструирование, моделирование, изготовление изделия). | 2 | Конспект Практическая работа |
| 9-10 | Заключительный этап творческого проекта Оформление и защита проекта. | 2 | Практическая работа |
| 11-12 | Классификация одежды | 2 | Конспект |
| 13-14 | Конструирование одежды и аксессуаров | 2 | Практическая работа |
| 15-16 | Снятие мерок для изготовления одежды | 2 | Конспект Практическая работа |
| 17-18 | Изготовление выкройки сумки | 2 | Конспект Практическая работа |
| 19-20 | Текстильные материалы и их свойства | 2 | Конспект Устный опрос. |
| 21-22 | Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей | 2 | Конспект Практическая работа |
| 23-24 | Технология раскроя одежды | 2 | Конспект Устный опрос. Практическая работа |
| 25-26 | Швейная машина | 2 | Конспект Практическая работа |
| 27-28 | Технология изготовления швейных изделий | 2 | Конспект Устный опрос. |
| 29-30 | Материалы и инструменты для вязания трикотажа | 2 | Практическая работа |
| 31-32 33-34 | Основные виды петель при вязании крючком | 4 | Конспект Практическая часть |

| | | | |
|----------------------------------|--|-------------|---|
| 35-36 37-38 | Вязание по кругу. | 4 | Конспект Практическая часть |
| 39-40 41-42 | Вязание полотна | 4 | Конспект Практическая часть |
| 43-44 45-46 | Работа над творческим проектом Защита творческого проекта по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» | 4 | Конспект Практическая часть |
| 47-48 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | 2 | Конспект Практическая часть |
| 49-50 | Механическая и кулинарная обработка овощей. Приготовление салатов из сырых овощей | 2 | Конспект Практическая часть Защита проектов |
| 51-52 | Тепловая обработка овощей | 2 | Конспект |
| 53-54 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | Конспект Практическая часть |
| 55-56 | Изделия из жидкого теста | 2 | Конспект Практическая часть |
| 57-58 | Пищевая ценность рыбы | 2 | Конспект Практическая работа |
| 59-60 | Технология приготовления блюд из рыбы | 2 | Конспект |
| 61-62 | Нерыбные морепродукты и технология приготовления блюд из них | 2 | Конспект |
| 63-64 65-66 67-68 | Творческий проект "Приготовление салата" | 6 | Защита проекта |
| Итого | | 68 ч | |