

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
гимназия «Лаборатория Салахова»

Принята на заседании  
педагогического совета  
от «26» мая 2022 г  
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ гимназии  
«Лаборатория Салахова»

**Подписано электронной подписью**

Сертификат:

013610B98310E1F620D0F390FE3C0AF693A04BE6

Владелец:

Кисель Татьяна Викторовна

Действителен: 28.01.2022 с по 28.04.2023

Приказ № 01-03-258/22 от 06.06.2022 г.

Рабочая программа  
основного общего образования  
по технологии  
на 2022-2023 учебный год

УМК: Технология. 6 класс/ В.М.Казакевич. - М.: *Просвещение*

Уровень: базовый

Класс: 6

Количество учебных часов по программе: 70

г. Сургут

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

---

Рабочая программа по технологии для обучающихся 6 классов составлена на основе «Требований к результатам освоения основной образовательной программы», представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учётом распределённых по классам проверяемых требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования и элементов содержания, представленных в Универсальном кодификаторе по технологии, а также на основе характеристики планируемых результатов духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся, представленной в Примерной программе воспитания (одобрено решением ФУМО от 02.06.2020 г.)

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

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.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;

- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

### **ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Основной **целью** освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

### **ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**Задачами курса** технологии являются:

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;
- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;
- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;
- формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

· развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

## **МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

В соответствии с учебным планом общее количество времени на учебные года обучения в 6 классе составляет 70 часов. Недельная нагрузка составляет 2 часа, при 35 учебных неделях.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

---

### **РАЗДЕЛ «Методы и средства творческой и проектной деятельности»**

Введение в Технологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии. Этапы проектной деятельности. Методика научного познания и проектной деятельности.

### **РАЗДЕЛ «Основы производства»**

Производство и труд как его основа. Современные средства труда. Продукт труда.

### **РАЗДЕЛ «Технологии получения, преобразования и использования энергии»**

Энергия как предмет труда. Что такое тепловая энергия. Информация как предмет труда. Информационные технологии. Современные информационные технологии.

### **РАЗДЕЛ «Общая технология»**

Характеристика технологии. Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов.

### **РАЗДЕЛ «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»**

Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей. Правила ТБ. Устройство токарного станка для обработки древесины. Правила ТБ. Технология обработки древесины на токарном станке. Правила

ТБ. Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке. Творческий проект «Подставка по горячее». Творческий проект «Подставка по горячее». Технологии окрашивания и лакирования. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из древесных материалов. Основные технологии обработки металлов ручными инструментами. Текстильное материаловедение. Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе Приёмы работы на швейной машине Технологии вязания крючком. Вязание полотна из столбиков без накида. Плотное вязание по кругу.

#### **РАЗДЕЛ «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»**

Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

#### **РАЗДЕЛ «Технологии растениеводства и животноводства»**

Растениеводство. Обработка почвы. Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями. Технологии уборки урожая. Животноводство.

#### **РАЗДЕЛ «Социально-экономические технологии»**

Методы сбора информации в социальных технологиях.

#### **РАЗДЕЛ «Проектная деятельность»**

Разработка и реализация творческого проекта

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

---

Рабочая программа по технологии сформирована с учетом рабочей программы воспитания гимназии. Изучение технологии в 6 классе направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов освоения учебного предмета.

**Личностными результатами** освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются:

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Личностные результаты освоения программы основного общего образования должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на её основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

**Патриотическое воспитание:**

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

**Гражданское и духовно-нравственное воспитание:**

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

### **Эстетическое воспитание:**

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

### **Ценности научного познания и практической деятельности:**

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

### **Трудовое воспитание:**

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

### **Экологическое воспитание:**

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

### **Метапредметные результаты:**

- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

**Предметные результаты освоения программы:**

- характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;

- выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;

- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

- научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

- соблюдать правила безопасности;

- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);

- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;

- соблюдать правила безопасности;

- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;



- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
- применять ручные технологии обработки конструкционных материалов.

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).

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Основные разделы	количество часов	Количество работ практической части			Электронные учебно-методические материалы
			контрольные работы, диктанты и т.п.	лабораторные, практические работы...	Творческие работы	
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4				<a href="https://resh.edu.ru/subject/7/6/">https://resh.edu.ru/subject/7/6/</a>
2	Основы производства	3	1			<a href="https://resh.edu.ru/subject/7/6/">https://resh.edu.ru/subject/7/6/</a>
3	Технологии получения, преобразования и использования энергии	3		1		<a href="https://resh.edu.ru/subject/7/6/">https://resh.edu.ru/subject/7/6/</a>
4	Общая технология	7		2		<a href="https://resh.edu.ru/subject/7/6/">https://resh.edu.ru/subject/7/6/</a>
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	28		12		<a href="https://resh.edu.ru/subject/7/6/">https://resh.edu.ru/subject/7/6/</a>
6	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	8		3		<a href="https://resh.edu.ru/subject/7/6/">https://resh.edu.ru/subject/7/6/</a>
7	Технологии растениеводства и	8		3		<a href="https://resh.edu.ru/subject/7/6/">https://resh.edu.ru/subject/7/6/</a>

	животноводства»					<a href="#">7/6/</a>
8	Социально-экономические технологии	3	1			<a href="https://resh.edu.ru/subject/7/6/">https://resh.edu.ru/subject/7/6/</a>
9	Проектная деятельность	6			3	<a href="https://resh.edu.ru/subject/7/6/">https://resh.edu.ru/subject/7/6/</a>
Итого:		70	2	21	3	
1 полугодие*		30				
2 полугодие*		40				

**Календарно-тематическое планирование  
по технологии 6 класс**

№ урока	Наименование раздела и тем	Часы	Сроки прохождения		Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)		Объекты и формы оценочных процедур в рамках текущего и промежуточного контроля
			план	факт	освоение предметных знаний	универсальные учебные действия	
<b>I</b>	<b>Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (4 ч)</b>						
1	Введение в Технологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии	1			Формирование целостного мировоззрения соответствующего современному уровню развития мира, ценности здорового и безопасного образа жизни	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «технология». Знать ТБ на уроках технологии.	Фронтальная
2-3	Этапы проектной деятельности	2			Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект,	<b>Осваивать</b> основные этапы проектной деятельности и их характеристики.	Фронтальная

					<p>бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).</p>		
4	Методика научного познания и проектной деятельности	1			<p>Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования</p>	<p><b>Составлять</b> перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта</p>	Фронтальная

					(практический этап проектной деятельности)		
<b>II</b>	<b>Раздел «Основы производства» (3 ч)</b>						
5	Входной контроль	1					Контрольная работа
6	Производство и труд как его основа. Современные средства труда.	1			Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	<b>Получать</b> представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда.	Групповая
7	Продукт труда	1			Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	<b>Наблюдать</b> и <b>собирать</b> дополнительную информацию о предметах труда. Выбирать темы и подготавливать рефераты	Фронтальная
<b>III</b>	<b>Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (3 ч)</b>						
8-9	Энергия как предмет труда. Что такое тепловая энергия.	2			Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической,	<b>Получать</b> представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии	Индивидуальная Практическая работа

				<p>электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии</p> <p><i>Практическая работа: «Энергетическое обеспечение дома»</i></p>	<p>и работу, об аккумулировании тепловой энергии.</p> <p><b>Собирать</b> дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p> <p><b>Ознакомиться</b> с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием</p>	
10	Информация как предмет труда. Информационные технологии. Современные информационные технологии.	1		<p>Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации</p>	<p><b>Осваивать</b> способы отображения информации.</p> <p><b>Получать</b> представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.</p> <p><b>Выполнить</b> задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации.</p>	<b>Фронтальная</b>

IV	Раздел «Общая технология» (7 ч)					
11	Характеристика технологии	1		<p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии</p>	<p>Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием</p>	Фронтальная
12-13	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов	2		<p>Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического</p>	<p>Читать и оформлять графическую документацию. Знакомиться с профессией инженер-конструктор</p>	Фронтальная.



					изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах.		
14-15	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов	2			<i>Практические работы.</i> Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки	Выполнять эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов.	Индивидуальная (Практическая работа)
16-17	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов	2			<i>Практические работы.</i> Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки	Выполнять эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов.	Индивидуальная (Практическая работа)
<b>V</b>	<b>Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (28ч)</b>						
18-19	Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей	2			Технологическая карта и её назначение. Маршрутная и операционная карты. Последовательность разработки технологической	Разрабатывать технологические карты изготовления деталей из древесины, металлов и искусственных	Индивидуальная (Практическая работа)

				<p>карты изготовления деталей из древесины и металла. Использование персонального компьютера (ПК) для подготовки графической документации.</p> <p>Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, механосборочными и ремонтными работами.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Разработка технологической карты изготовления детали из древесины.</p> <p>Разработка технологической карты изготовления изделий из сортового проката</p>	<p>материалов на основе анализа эскизов и чертежей, в том числе с применением ПК.</p> <p>Знакомиться с профессиями слесарь механосборочных работ, слесарь-ремонтник, слесарь-инструментальщик</p>	
20-21	Правила ТБ. Устройство токарного станка для обработки древесины	2		<p>Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение.</p> <p>Организация работ на токарном станке.</p> <p>Оснастка и инструменты для работы на токарном станке. Виды точения заготовок. Правила безопасной работы на токарном станке.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Изучение устройства</p>	<p>Настраивать токарный станок для обработки заготовок необходимого диаметра и длины.</p> <p>Устанавливать на шпиндель патрон, трезубец и планшайбу.</p> <p>Настраивать подручник для выполнения продольного, поперечного и</p>	Индивидуальная (Практическая работа)

					токарного станка для обработки древесины.	продольно-поперечного точения. Знакомиться с профессией токарь.	
22-23	Правила ТБ.Технология обработки древесины на токарном станке	2			Технология токарной обработки древесины. Подготовка заготовки и её установка на станке, установка подручника, приёмы точения заготовок, шлифования деталей, подрезания торцов. Контроль качества деталей. Правила безопасной работы. <i>Практическая работа.</i> Точение детали из древесины на токарном станке.	Выполнять обработку заготовки для её последующего точения на станке и подготовку дереворежущих инструментов. Управлять токарным станком по обработке древесины. Применять контрольно-измерительные инструменты при выполнении токарных работ.	Индивидуальная (Практическая работа)
24-25	Правила ТБ.Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке	2			Устройство и назначение сверлильного станка. Подготовка станка к работе. Приёмы сверления отверстий. Правила безопасной работы. Практическая работа. Ознакомление с устройством настольного сверлильного станка, сверление отверстий на станке.	Настраивать сверлильный станок для сверления в заготовках отверстий необходимого диаметра. Устанавливать на столе станка машинные тиски и заготовки. Сверлить отверстия в заготовках с соблюдением правил	Индивидуальная (Самостоятельная работа)

					<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о работе современных сверлильных станков-автоматов на промышленных предприятиях	безопасной работы. Применять контрольно-измерительные инструменты при сверлильных работах	
26-27	Творческий проект «Подставка по горячее»	2			<i>Практическая работа:</i> Правила ТБ. Технологическая карта. Выпиливание заготовки на токарном станке.	Изготовление чертежа. Составление технологической карты. Изготовление подставки.	Индивидуальная (Практическая работа)
28-29	Творческий проект «Подставка по горячее». Технологии окрашивания и лакирования.	2			<i>Практическая работа:</i> Правила ТБ. Отшлифовка. Выжигание рисунка электровыжигателем. Покрытие лаком. Защита проекта.	Настраивать отшлифовочный станок. Наносить эскиз на деревянную доску. Выжигать по дереву. Выполнять обработку заготовки лаком.	Индивидуальная (Практическая работа)
30-31	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из древесных материалов.	2			<i>Практическая работа:</i> Правила ТБ. Изготовление коробочки и соединение сторон. Соединение деталей из древесины путем склеивания.	Составление технологической карты. Выполнять обработку заготовки для её последующего точения на станке и подготовку дереворежущих инструментов. Управлять токарным станком по обработке древесины. Применять контрольно-	Индивидуальная (Практическая работа)

						измерительные инструменты при выполнении токарных работ.	
32-33	Основные технологии обработки металлов ручными инструментами.	2			Чеканка как способ художественной обработки металла. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения чеканки. Правила безопасной работы. <i>Практическая работа.</i> Изготавливать творческую работу	Выполнять работу из металла	Индивидуальная (Практическая работа)
34-35	Текстильное материаловедение	2			Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. <i>Практические работы.</i> Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о растениях, из которых получают	Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять результаты исследований	Индивидуальная (Практическая работа) (Самостоятельная работа)

					сырьё для тек-стильных материалов		
36-37	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе	2			Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. <i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины.	Знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Применять правила безопасной работы на швейной машине.	Индивидуальная (Практическая работа)
38-39	Приёмы работы на швейной машине	2			Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.	Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием кнопки реверса. Находить и предъявлять информацию об	Индивидуальная (Практическая работа)

					<i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины	истории швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда	
40-41	Технологии вязания крючком	2			<p>Понятие «трикотаж».</p> <p>Вязаные изделия в современной моде.</p> <p>Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания.</p> <p>Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки.</p> <p>Организация рабочего места при вязании.</p> <p>Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.</p> <p>Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.</p>	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания.	

42-43	Вязание полотна из столбиков без накида	2			<i>Практическая работа.</i> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.	Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	Индивидуальная (Практическая работа)
44-45	Плотное вязание по кругу	2			Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. <i>Практическая работа.</i> Плотное вязание по кругу.	Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	Индивидуальная (Практическая работа)
<b>VI</b>	<b>Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (8 ч)</b>						
46-47	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	2			Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать	Индивидуальная (Практическая работа)



				<p>продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Определение качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p>	<p>инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями и посудой.</p> <p>Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p> <p>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных</p>	
--	--	--	--	---	--	--

						молочных продуктах в регионе проживания.	
48-49	Технология приготовления изделий из жидкого теста	2			<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p>	<p>Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.</p>	Индивидуальная (Практическая работа)
50-51	Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов	2			<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью</p>	Индивидуальная (Практическая работа)

				<p>сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.</p> <p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки,</p>	<p>индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной формы. Выполнять украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками</p>	
--	--	--	--	---	---	--

				<p>обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p> <p><i>Практические работы.</i>  Определение содержания нитратов.  Приготовление салата из сырых овощей.</p>	<p>деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).  Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.</p>	
52-53	Тепловая кулинарная обработка овощей	2		<p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование,</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять</p>	<p>Индивидуальная (Практическая работа) (Самостоятельная работа)</p>

					<p>тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. <i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из варёных овощей. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».</p>	<p>органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>	
<b>Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8ч)</b>							
54-55	Растениеводство. Обработка почвы.	2			<p>Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и</p>	<p>Знакомиться с составом почвы. Знакомиться с агротехническими приёмами обработки почвы. Выполнять</p>	<p>Индивидуальная (Практическая работа) (Самостоятельная работа)</p>

				<p>послепосевная.          Профессия агроном.  <i>Практическая работа.</i>          Подготовка почвы к          осенней обработке.  <i>Самостоятельная          работа.</i> Поиск          информации о          почвенных загрязнениях,          эрозии почвы.</p>	<p>подготовку почвы к          осенней (весенней)          обработке.          Знакомиться с          профессией агроном.</p>	
56-57	Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями	2		<p>Технология подготовки          семян к посеву:          сортировка, прогревание,          протравливание,          закаливание,          замачивание и          проращивание,          обработка          стимуляторами роста,          посев семян на бумаге.          Технологии посева семян          и посадки культурных          растений. Рассадный и          безрассадный способы          посадки.          Технологии ухода за          растениями в течение          вегетационного периода:          прополка, прореживание,          полив, рыхление,          обработка от вредителей          и болезней, подкормка.          Ручные инструменты для</p>	<p>Знакомиться с садовым          инструментом.          Осваивать безопасные          приёмы труда.          Выполнять          проращивание семян          овощных культур.          Выполнять посев          семян и посадку          культурных растений.          Знакомиться с          агротехническими          мероприятиями по          борьбе с сорняками.          Выполнять прополку          всходов овощных или          цветочных культур</p>	<p>Индивидуальная          (Самостоятельная          работа)</p>

				<p>ухода за растениями.  Механизированный уход за растениями.  Практические работы.  Проращивание семян овощных культур.  Прополка всходов овощных или цветочных культур.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.</p>		
58-59	Технологии уборки урожая	2		<p>Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка.  Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства – семеноводство. Правила сбора семенного материала.  <i>Практическая работа.</i>  Уборка урожая</p>	<p>Выполнять уборку урожая корнеплодов.  Осваивать приёмы хранения и переработки овощей и фруктов.  Выполнять сбор семян овощных и цветочных растений</p>	<p>Индивидуальная (Практическая работа)</p>

					корнеплодов		
60-61	Животноводство	2			<p>Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека.</p> <p>Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.</p> <p>Содержание собаки в городской квартире.</p> <p>Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью.</p> <p>Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города.</p> <p>Бездомные животные как социальная проблема.</p> <p>Профессия кинолога.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Изучение причин появления</p>	<p>Собирать информацию и делать описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.</p> <p>Проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: лежанки, будки для собаки, клетки, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированной кормушки для кошки и др. Изучать причины появления бездомных собак. Создавать информационный плакат о животных.</p> <p>Знакомиться с профессией кинолога.</p>	Индивидуальная (Самостоятельная работа)



					бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними		
<b>VIII</b>	<b>Раздел «Социально-экономические технологии» (2ч)</b>						
62-63	Методы сбора информации в социальных технологиях	2			Виды социальных технологий. Технологии общения.	Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.	Фронтальная
64	Контрольное занятие	1					Контрольная работа
<b>IX</b>	<b>Раздел «Проектная деятельность» (6ч)</b>						
65-66	Разработка и реализация творческого проекта	2			Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.	Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические	Индивидуальная (Проектная работа)

						карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Разрабатывать варианты рекламы.	
67-68	Разработка и реализация творческого проекта	2			Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта.	Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Оценивать стоимость проекта.	Индивидуальная
69-70	Разработка и реализация творческого проекта	2			Защита (презентация) проекта Обобщающая беседа по изученному курсу	Проводить презентацию проекта	Индивидуальная

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

---

## **УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Технология. 6 класс/Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение».

## **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

<https://resh.edu.ru/subject/3/7/>

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

---

### **УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

Компьютер, проектор, интерактивная доска

### **ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

Компьютер, проектор, интерактивная доска, станки «Юнимат», швейные машины.