

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии** **6 класс**

2022-2023 учебный год

**Пояснительная записка**

Настоящая рабочая программа по технологии для средней общеобразовательной школы 6 класс составлена на основе:

1.Примерной основной образовательной программ**е** 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;

1. Рабочей программы по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., для организаций общего образования; Москва.: ВЕНТАНА-ГРАФ, 2015г;
2. Федерального компонента государственного стандарта образования, утвержденного приказом Минобразования России от 5 марта 2004 года № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного и среднего (полного) общего образования»;
3. Учебный план школы на 2022 – 2023 учебный год;

 Рабочая программа учебного предмета «Технология» в 6 классе  составлена на основе Примерной рабочей программы по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю..

 Данная программа рекомендована для  использования в период перехода от программ, деливших предмет по направлениям обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии, к новому содержанию технологического образования. Программа авторского коллектива составлена на основе 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.

**Цели** изучения учебного предмета «Технология».

 Главной целью изучения предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нм технологиях. Подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экокномики.

 Это предполагает решение общих **задач** трудового воспитания и обучения:

- формирование политехнических знаний и экологической грамотности;

- подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;

-развитие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;

-развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательные задачи;

- развитие коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности.

 **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

 Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей.

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Все разделы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выпонением практических работ учащиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

 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.

 Содержание деятельности обучающихся  по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 9 разделов.

 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.

 Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

 Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости).

 Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечивал бы охват максимума рекомендуемых в программе технологических операций. При этом надо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

 Для более глубокого освоения предмета «Технология» желательно организовать для обучающихся летнюю (или осеннюю) технологическую практику за счёт времени из компонента образовательной организации. В период практики школьники под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций, выполнять сельскохозяйственные работы и др. Особенно это целесообразно по технологиям растениеводства и животноводства.

 Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с биологией  при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с физикой при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с иностранным языком при трактовке терминов и понятий. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

 **Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

 Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

 Согласно федеральному базисному плану на изучение технологии в 6 классе отводится не менее 70 часов из расчета 2 часа в неделю.

**Требования к результатам изучения учебного предмета «Технология»**

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

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение минимально достаточным для курса объёмом средств и форм 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.

 При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным,  метапредметным результатам, предметным  и требования индивидуализации обучения.

*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 природу 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 требующегося 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 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).

 **Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Материально-техническое оборудование кабинета технологии:

Кабинет «Швейной мастерской», оснащен следующим оборудованием и инструментами:

* компьютер;
* ученические столы и стулья;
* швейные машины;
* оверлоки;
* гладильные доски;
* утюги;
* швейные принадлежности;
* раскройные столы;
* комплект спиц;
* ножницы закройщика;
* манекены;
* линейки 1м железные;
* линейки закройщика;
* пяльцы;

 Дидактические материалы: таблицы поузловой последовательной обработки швейного изделия; таблицы по разделу «Кулинария»; инструкционные и технологические карты по различным темам; тестовые задания по различным тематическим направлениям; тестовые разработки с олимпиадными заданиями; карточки-задания по материаловедению; наглядные пособия для различных тем.

  **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по разделам  содержания**

Раздел: Производство

Выпускник научится:

* отличать природный  (нерукотворный) мир от рукотворного;
* определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда»,  «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
* выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
* составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
* характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
* называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
* сравнивать  и характеризовать различные  транспортные средства;
* конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
* характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
* приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
* осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
* подготавливать иллюстрированные рефераты  и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

* изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
* проводить испытания, анализа, модернизации модели;
* разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
* осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел: Технология

Выпускник научится:

* определять понятия «техносфера» и « технология»;
* приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
* называть  и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
* соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
* прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

 Выпускник получит возможность научиться:

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
* выявлять современные инновационные технологии не только  для решения производственных, но и житейских задач.

Раздел: Технология ручной и машинной обработки материалов

Выпускник научится:

* распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
* выполнять разметку заготовок;
* изготовлять изделия в соответствии с разработанным проектом;
* осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
* выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* определять назначение и особенности  различных швейных изделий;
* различать основные стили в одежде и современные направления моды;
* отличать виды традиционных народных промыслов;
* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
* снимать мерки с фигуры человека;
* строить чертежи простых швейных изделий;
* подготавливать швейную машину к работе;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
* проводить влажно-тепловую обработку;
* выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

* определять способы графического отображения объектов труда;
* выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
* разрабатывать оригинальные конструкции  в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* выполнять несложное моделирования швейных изделий;
* планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
* разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
* разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
* оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Раздел: Технологии производства и  обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

* составлять рацион питания адекватный ситуации;
* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
* использовать различные виды  доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
* оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Выпускник получит возможность научиться:

* исследовать продукты питания лабораторным способом;
* оптимизировать временя и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
* осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
* составлять индивидуальный режим питания;
* осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
* сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Раздел: Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

* осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
* осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
* читать электрические схемы;
* называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Выпускник получит возможность научиться:

* различать и разбираться в предназначении и применении  источников тока:  гальванических элементов, генераторов тока;
* составлять  электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
* осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
* осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
* разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел: Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

* применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
* отбирать и анализировать различные виды информации;
* оценивать и сравнивать  скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
* изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
* встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
* разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
* осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
* представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
* определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
* называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Выпускник получит возможность научиться:

* осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
* изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму;
* создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
* осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

Раздел: Методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник 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.

Получит возможность научиться:

* выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
* модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
* технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
* оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологи

Раздел: Технологии растениеводства.

Выпускник научится:

* определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
* определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
* рассчитывать нормы высева семян;
* применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
* соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
* составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
* применять различные способы хранения овощей и фруктов;
* определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
* соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
* излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник получит возможность научиться:

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития  агротехнологий;
* применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани)  на примере комнатных декоративных культур;
* определять  виды удобрений и способы их применения;
* проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
* выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
* применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел: Социальные технологии

Выпускник научится:

* объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
* называть виды социальных технологий;
* характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
* применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
* характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
* оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
* определять понятия  «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
* определять потребительную и меновую стоимость товара.

Выпускник получит возможность научиться:

* составлять и обосновывать  перечень личных потребностей,  и их иерархическое построение;
* разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
* разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
* ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

1.6. Учебно-методический комплект используемой литературы

Для ученика:

Учебник «Технология» Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. / Под ред. Казакевича В. М. Просвещение 2019 г.

Для учителя:

Методическое пособие для учителя 5-9 класс  В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. / Под ред. Казакевича В. М. Просвещение 2019 г.

Дополнительная литература

1. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
2. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
3. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
4. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
5. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
6. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
7. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребаева.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема | Кол-во часов | Дом.задание | Датапроведения |
| план | факт |
| 1 | Вводные инструктажи.  | 1 | с.3 | 01.09 |  |
| **I** | **ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ** | 10 |  |  |  |
| 2 | Основы рационального питания | 1 | С.114-116 | 01.09 |  |
| 3 | Технологии производства молока и блюд из него.  | 1 | С.116-118 | 08.09 |  |
| 4 | П.Р.: приготовление манной каши | 1 | Технолог карта | 08.09 |  |
| 5 | Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них | 1 | С.118-120 | 15.09 |  |
| 6 | П.Р.: приготовление сырников | 1 | Тех.карта | 15.09 |  |
| 7 | Технологии производства кулинарных изделий из круп и бобовых.  | 1 | С.120-122 | 22.09 |  |
| 8 | П.Р.: приготовление плова | 1 | Тех.карта | 22.09 |  |
| 9 | Технологии производства макаронных изделий и блюд из них.  | 1 | С.124-126 | 29.09 |  |
| 10 | П.Р.: макароны по-флотски | 1 | Тех.карта | 29.09 |  |
| 11 | Технология сервировки стола.  | 1 | конспект | 06.10 |  |
| 12 | Пр.р:Сервировка стола к ужину | 1 |  | 06.10 |  |
| 13 | Блюда русской национальной кухни | 1 |  | 13.10 |  |
| 14 | ПР.:Технология приготовления русских блинов | 1 | Тех.карта | 13.10 |  |
| 15 | Пр.: изготовление блинов | 1 |  | 20.10 |  |
| **II** | **ТЕХНИКА** | **4** |  |  |  |
| 16 | Понятие о технической системе.  | 1 | С.53-56 | 20.10 |  |
| 17 | Рабочие органы технических систем. Швейные машины и их классификации. Подготовка швейной машины к работе. Инструктаж по Т.Б. | 1 | С.56-58 | 27.10 |  |
| 18 | Установка иглы и наладка к работе швейной машины. Инструктаж по Т.Б. | 1 | Рисунок в тетради | 27.10 |  |
| 19 | Автоматизированное оборудование | 1 | коспект | 10.11 |  |
| **III** | **ПРОИЗВОДСТВО** | **6** |  |  |  |
| 20 | Труд как основа производства. | 1 | С.19-20 | 10.11 |  |
| 21 | Предметы труда | 1 | 22-24 | 17.11 |  |
| 22 | Промышленное, сельскохозяйственное и растительное сырье.  | 1 | С.26-30 | 17.11 |  |
| 23 | Вторичное сырье и полуфабрикаты | 1 | С. 30-32 | 24.11 |  |
| 24 | Энергия и информация как предмет труда.  | 1 | С. 32-36 | 24.11 |  |
| 25 | Объекты сельскохозяйственных и социальных технологий | 1 | С.36-42 | 01.12 |  |
| **IV** | **ТЕХНОЛОГИИ РУЧНОЙ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ** | **10** |  |  |  |
| 26 | Шерстяные и шелковые ткани. Свойства ткани. | 1 | С.34-41 | 01.12 |  |
| 27 | Выполнение стачного  машинного шва. Инструктаж Т.Б. | 1 | С.65 | 08.12 |  |
| 28 | Пр.: Изготовление образцов машинных работ | 1 | Оформить образцы в альбоме | 08.12 |  |
| 29 | Технология соединения и отделки деталей изделия.  | 1 | С.55-57 | 15.12 |  |
| 30 | Выполнение машинного шва в подгибку. Инструктаж Т.Б. | 1 | С.65 | 15.12 |  |
| 31 | Выполнение обтачных и накладных швов. Инструктаж Т.Б | 1 | конспект | 22.12 |  |
| 32 | Выполнение окантовочного шва с закрытым срезом (рулик). Инструктаж Т.Б | 1 | Образец в тетрадь | 22.12 |  |
| 33 | Выполнение надстрочного шва. Инструктаж Т.Б. | 1 | Оформить образцы в  | 29.12 |  |
| 34 | Выполнение расстрочного шва. Инструктаж Т.Б. | 1 | тетради | 29.12 |  |
| 35 | Обработка вытачек.  | 1 | С.72 | 19.01 |  |
| 36 | Выполнение сборки ткани. | 1 |  | 19.01 |  |
| **V** | **ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ТВОРЧЕСКОЙ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** | **10** |  |  |  |
| 37 | Введение в творческий проект | 1 | С.6-8 | 26.01 |  |
| 38 | Этапы проектирования | 1 | конспект | 26.01 |  |
| 39 | Подготовительный этап | 1 | С.8-10 | 02.02 |  |
| 40 | Технологический этап | 1 | С.12-14 | 02.02 |  |
| 41 | Технология выполнения мини-проекта | 1 | С.14-16 | 09.02 |  |
| 42 | Этап изготовления изделия | 1 | С.16 | 09.02 |  |
| 43 | Этап изготовления изделия | 1 | С.14-16 | 16.02 |  |
| 44 | Заключительный этап | 1 | С.16-18 | 16.02 |  |
| 45 | Защита проектов | 1 | С.18 | 02.03 |  |
| **VI** | **ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕПЛОВОЙ ЭНЕРГИИ** | **6** |  |  |  |
| 46 | Тепловая энергия.  | 1 | С.131-136 | 02.03 |  |
| 47 | Методы и средства получения. | 1 |  | 09.03 |  |
| 48 | Передача тепловой энергии. | 1 | С.138-140 | 09.03 |  |
| 49 | Л-П.Р. Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах | 1 | С.142 | 16.03 |  |
| 50 | Аккумулирование тепловой энергии. | 1 | С.140-141 | 16.03 |  |
| 51 | Пр.: разработка проекта контейнера | 1 | С.143 | 23.03 |  |
| **VII** | **ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА** | 4 |  |  |  |
| 52 | Технологии получения животноводческой продукции | 1 | С.170-173 | 23.03 |  |
| 53 | Содержание животных | 1 | С.174-179 | 06.04 |  |
| 54 | Пр.: Технология производства животноводческой продукции | 1 | С.181 | 06.04 |  |
| 55 | Пр.: экскурсия на ферму | 1 | Составить отчет | 13.04 |  |
| 56 | Пр.: экскурсия на ферму | 1 | Составить отчет | 13.04 |  |
| **VIII** | **ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА** | 10 |  |  |  |
| 57 | Дикорастущие растения на службе человеку.  | 1 | С.154-158  | 20.04 |  |
| 58 | Заготовка и переработка сырья. | 1 | С.158-162 | 20.04 |  |
| 59 | Влияние экологических факторов на урожайность. | 1 | С.162-163 | 27.04 |  |
| 60 | Условия и методы сохранения природной среды | 1 | С.164-166 | 27.04 |  |
| 61 | ЛПр.:определение групп дикорастущих растений | 1 | С.166 | 04.05 |  |
| 62 | Пр.: Приемы заготовки полезных дикорастущих растений | 1 | С.167 | 04.05 |  |
| 63 | Работа на школьном дворе | 1 | Карта работы | 05.05 |  |
| 64-65 | Оформление клумб | 2 | Заполнить таблицу с.166 | 11.0511.05 |  |
| **IX** | **СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ** | 6 |  |  |  |
| 66 | Виды социальных технологий. | 1 | С.183-186 | 12.05 |  |
| 67 | Технологии коммуникации. | 1 | С.186-188 | 18.05 |  |
| 68 | Структура процесса коммуникации | 1 | С.188-190 | 18.05 |  |
| 69 | П.Р: с.190 | 1 | С.190 | 25.05 |  |
| 70 | Подведение итогов за год | 1 |  | 25.05 |  |
|  | ИТОГО: | 70 |  | 70 ч |  |