


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ЯДРИНО»


РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО учителей МБОУ
"СОШ с. Ядрино"

Руководитель ШМО
 (Лозовик Г. В.)

Протокол №1

от "30" августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
заместителем директора по УВР

 (Третьяк О. С.)

Протокол №1

от "30" августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ "СОШ с. Ядрино"

 (Пермина М. Н.)

Приказ № 136

от "30" августа 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование учебного предмета	Технология
Класс	6
Срок реализации программы	2022 – 2023 учебный год
Рабочую программу составила	Цыбина Марина Александровна

Ядрино
2022.

Содержание учебного предмета

Основные этапы творческой проектной деятельности

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции/ механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей Разработка и реализации персонального проекта,

Производство

Социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда.

Технология

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Техника

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Технологии ручной обработки материалов

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов Техники проектирования, конструирования, моделирования. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.

Технологии соединения и отделки изделия

Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правил использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Технологии декоративных покрытий

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка).

Технологии производства и обработки пищевых продуктов

Технологии производства и обработки пищевых продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Технологии использования тепловой энергии

Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Освещение и освещённость, нормы освещённости в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Технологии использования информации

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

Технологии растениеводства

Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений.

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

Социальные технологии

Технологии сферы услуг. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков.

Планируемые результаты освоения учебного материала

Личностные результаты

Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации. Планирование образовательной и профессиональной карьеры. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

Планирование процесса познавательной деятельности. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. 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. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; оценка технологических свойств материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; владение кодами и методами чтения, и способами графического

представления технической, технологической и инструктивной информации; владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов; владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

Планирование технологического процесса и процесса труда; организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда; подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; 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); анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике); анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации); планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов; разработка плана продвижения продукта; проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора); планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами; приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни; формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья; заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности; соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; 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; контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения; выраженная готовность к труду в сфере материального производства; согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-

трудовой деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ; 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; моделирование художественного оформления объекта труда; способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры; эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды; сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности; создание художественного образа и воплощение его в продукте; развитие пространственного художественного воображения; развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы; понимание роли света в образовании формы и цвета;

решение художественного образа средствами фактуры материалов; использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей; сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве; применение методов художественного проектирования одежды; художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола; соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

Умение быть лидером и рядовым членом коллектива; формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации; публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.; способность к коллективному решению творческих задач; способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива; способность прийти на помощь товарищу; способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями; достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций; соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований; развитие глазомера; развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

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

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

навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Календарно-тематическое планирование

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата	
			План.	Факт.
1	Введение	1	2.09	
Основные этапы творческой проектной деятельности 6 ч.				
2	Введение в творческий проект	1	7.09	
3	Подготовительный этап	1	9.09	
4	Конструкторский этап	1	14.09	
5	Технологический этап	1	16.09	
6	Этап изготовления изделия	1	21.09	
7	Заключительный этап	1	23.09	
Производство 11 ч				
8	Труд как основа производства	1	28.09	
9	Предметы труда	1	30.09	
10	Сырьё как предмет труда	1	5.10	
11	Промышленное сырьё	1	7.10	
12	Сельскохозяйственное и растительное сырьё	1	12.10	
13	Вторичное сырьё и полуфабрикаты	1	14.10	
14	Энергия как предмет труда	1	19.10	
15	Информация как предмет труда	1	21.10	
16	Объекты сельскохозяйственных технологий	1	26.10	
17		1	28.10	
18	Объекты социальных технологий	1	9.11	
Технология 3 ч.				
19	Основные признаки технологии	1	11.11	
20	Производственная дисциплина	1	16.11	
21	Документация	1	18.11	
Техника 6 ч.				
22	Техническая система	1	23.11	
23	Органы технических систем	1	25.11	
24	Двигатели технических систем	1	30.11	
25	Механическая трансмиссия	1	2.12	
26	Электрическая трансмиссия	1	7.12	
27	Пневматическая трансмиссия	1	9.12	

Технологии ручной обработки материалов 5 ч.				
28	Технологии резания	1	14.12	
29	Технологии пластического формования материалов	1	16.12	
30	Технологии обработки	1	21.12	
31		1	23.12	
32		1	28.12	
Технологии соединения и отделки изделия 6 ч.				
33	Технологии соединения	1	11.01	
34		1	13.01	
35		1	20.01	
36		1	18.01	
37	Технологии влажно-тепловых операций	1	20.01	
38		1	25.01	
Технологии декоративных покрытий 3 ч.				
39	Технологии наклеивания покрытий	1	27.01	
40	Технологии окрашивания	1	1.02	
41		1	3.02	
Технологии производства и обработки пищевых продуктов 7 ч.				
42	Основы рационального питания	1	8.02	
43	Технологии производства молочных продуктов	1	10.02	
44		1	15.02	
45	Технологии производства кулинарных изделий	1	17.02	
46		1	22.02	
47		1	24.02	
48		1	1.03	
Технологии использования тепловой энергии 5 ч.				
49	Что такое тепловая энергия	1	3.03	
50	Методы получения тепловой энергии	1	10.03	
51	Преобразование тепловой энергии	1	15.03	
52	Передача тепловой энергии	1	17.03	
53	Аккумулирование тепловой энергии	1	22.03	
Технологии использования информации 7 ч.				
54	Восприятие информации	1	24.03	
55	Кодирование информации	1	5.04	
56		1	7.04	

57	Сигналы кодирования информации	1	12.04	
58		1	14.04	
59	Символы кодирования информации	1	19.04	
60		1	21.04	
Технологии растениеводства 5 ч.				
61	Дикорастущие растения	1	26.04	
62	Заготовка сырья	1	28.04	
63	Переработка растений	1	3.05	
64	Методы сохранения природной среды	1	5.05	
65		1	10.05	
Технологии животноводства 2 ч.				
66	Животноводческая продукция	1	12.05	
67	Содержание животных	1	17.05	
Социальные технологии 3 ч.				
68	Виды социальных технологий	1	19.05	
69	Технологии коммуникации	1	24.05	
70	Структура коммуникации	1	26.05	