МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОЗам. директора по УВР«\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.М.Чурикова | УТВЕРЖДЕНОПриказомот \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ \_\_\_\_\_\_\_\_Директор МБОУ ООШ № 4\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П.Играшкина |

Рабочая программа

«Технология»

6 класс

на 2022-2023 учебный год

Учитель: Хахалкина Наталья Антоновна

Количество часов: 68 часов

2 часа в неделю

Учебник: Н.В.Синица, А.Т.Тищенко «Технология ведения дома» Вентана –Граф, 2013 Рабочая программа по технологии: 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н.В.Синица.- М.: Вентана-Граф. 2017

г. Биробиджан

2022 г.

Рабочая программа по технологии разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, основного общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 №1987)

1. **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

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

— формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности

* области предметной технологической деятельности;

— формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

— самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;

— развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

— осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов,

* также на основе формирования уважительного отношения к труду;

— становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной деятельности **Метапредметные результаты:**

— самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

— алгоритмизированное планирование процесса познаваельно-трудовой деятельности;

— определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

— оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации

**Предметные результаты**

— осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация

* имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

— практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

— уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения.

 **II. Содержание предмета**. РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ВОЗВЕДЕНИЯ, РЕМОНТА И СОДЕРЖАНИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ»-4ч.

**Тема 1. Технологии возведения зданий и сооружений**

Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

**Тема 2. Ремонт и содержание зданий и сооружений**

Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

**Тема 3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту**

Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ БЫТА»-4ч.

**Тема 1. Планировка помещений жилого дома**

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере.

**Тема 2. Освещение жилого помещения**

Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное) . Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

**Тема 3. Экология жилища**

Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СИСТЕМА»-10ч.

**Тема 1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека**

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.

**Тема 2. Системы автоматического управления. Робототехника**

Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

**Тема 3. Техническая система и её элементы**

Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.

**Тема 4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ**

Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

**Тема 5. Моделирование механизмов технических систем**

Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

РАЗДЕЛ «МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»-24ч.

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

**Тема 1. Текстильное материаловедение**

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

**Текстильные материалы животного происхождения**

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

**Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий**

**Раскрой швейного изделия**

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом при-пусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

**Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание**

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка.

**Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание**

Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами).

***Ручные швейные работы. Подшивание вручную*** Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

**Тема 3. Операции влажно-тепловой обработки**

Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

**Тема 4. Швейная машина**

**Подготовка швейной машины к работе**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.

**Приёмы работы на швейной машине**

Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

**Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной**

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображе-ние окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом.

Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

**Машинная обработка изделий**

Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

**Машинная игла. Дефекты машинной строчки** Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы,

 её поломкой. Замена машинной иглы.

Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Приспособления к швейной машине.

**Технологические операции изготовления швейных изделий**

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали

* клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

**Тема 5. Конструирование одежды и аксессуаров**

**Снятие мерок для изготовления одежды** Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

«ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»-10ч.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов**Значение молока и кисломолочных продуктов в питании

человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные 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.

**Изделия из жидкого теста**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и вы-печки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача к столу.

**Блюда из сырых овощей и фруктов**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из ово-щей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты

* приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд.

**Тепловая кулинарная обработка овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов**

Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.

Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них.

Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

* ЖИВОТНОВОДСТВА»-8ч.

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Разновидности комнатных растений. Технологический процесс выращивания и ухода за комнатными растениями. Технологии пересадки и перевалки. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Профессия садовник.

**Обработка почвы**

Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.

**Тема 2. Животноводство**

**Содержание животных**

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. Содержание домашних животных в городской квартире и вне дома (на примере содержания собаки). Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.

**Кормление животных**

Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.

Исследовательская и созидательная деятельность-10ч.

Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

III.Тематическое планирование.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование раздела и темы | часы | Домашнеезадание |
|  | **Технология возведения, ремонта и содержание зданий и сооружений** | **4** |  |
| 1-2 | Технологии возведения зданий и сооружений.Ремонт и содержание зданий и сооружений. | 2 | Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания .Исследование на тему«Дом, в котором я живу» (технология строительства) |
| 3-4 | Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение**.** | 2 | Составить таблицу экономии электроэнергии дома. |
|  | **Технологии и сферы быта** | **4** |  |
| 5-6 | Планировка помещений жилого дома | 2 | Нарисовать схему комнаты для подростка |
| 7-8 | Освещение жилого дома. Экология жилища. Технология Содержания и гигиены жилища | 2 | Нарисовать образцысветильников. |
|  | **Технологическая система** | **10** |  |
| 9-10 |

|  |
| --- |
| Технологическая система как средство для |
| удовлетворения потребностей человека (2 ч) |

 | 2 | Составить схему потребностей человека |
| 11-12 | Система автоматического управленияРобототехника | 2 | Сделать рисунок робота-автомата |
| 13-14 | Техническая система и ее элементы | 2 | Найти в интернете механизмы передачи |
| 15-16 | Анализ функций технических систем.Морфологический анализ | 2 | Найти в интернете создателей морфологических систем |
| 17-18 | Моделирование механизмов технических систем | 2 | Собрать из конструктора модель |
|  | **Материальные технологии.****Технология обработки текстильных материалов** | **24** | Моделирование механизмов технических систем |
| 19-20 | Текстильное материаловедениеМ.-Технология обработки конструктивных материалов | 22 | Принести образцы тканей . |
|  | **Швейная машина** | **4** |  |
| 21-22 | Подготовка швейной машины к работеМ.- Графическое изображение деталей и изделий | 24 | Отработать заправку нитей в швейную машинуПрактическая работа. |
| 23-24 | Приемы работы на швейной машинеМ.-Технический рисунок деталей | 22 |

|  |
| --- |
| Найти информацию об истории  |
|  швейной машины.  |
|  |

Практическая работа. |
|  | **Изготовление швейных изделий** | **6** |  |
| 25-26 | Построение выкройки швейного изделияМ.-Изображение деталей в 3-х видах | 28 | Выбрать модель швейного изделияПрактическая работа. |
| 27-28 | Стачивание и сметывание швейного изделияМ.-Технология отделки конструктивных материалов | 22 | Отработка швейного изделия на швейной машинеВиды отделок конструктивных материалов. |
| 29-30 | ВТО швейного изделияМ.- Выполнение чертежа заданной детали | 22 | Конструктор-модельер, что мы знаем об этой профессии.Практическая работа |
|  | **Конструирование одежды и аксессуаров** | **4** |  |
| 31-32 | Снятие мерок для изготовления одеждыМ.-Выполнение чертежа заданной детали  | 22 | Принести ткань для выполнения выкройки |
| 33-34 | Изготовление выкройки швейного изделия М.-Выполнение чертежа заданной детали | 22 | Построение выкройки в масштабе 1:4 |
|  | **Технологии вязания крючком**  | **8** |  |
| 35-36 | Знакомство с технологией вязания крючком. | 2 | Принести картинки с видами вязаных изделий |
| 37-38 | Отработка навыков вязания | 2 | Вязание образцов. |
| 39-40 | Вязание по кругу | 2 | Вязание образцов по кругу |
| 41-42 | Технология ажурного вязания по кругу | 2 | Закрепление навыков ажурного вязания |
|  | **Технология кулинарной обработки пищевых продуктов** | **10** |  |
| 43-44 | Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов | 2 | Составить список продуктов из молока и кисломолочных продуктов |
| 45-46 | Технология приготовления изделий из жидкого теста  | 2 | Приготовить информацию о народном празднике Масленица |
| 47-4849-50 | Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов  | 4 | Подобрать рецепты для приготовления салатов из овощей |
| 51-52 | Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов | 2 | Подобрать рецепты блюд из рыбы |
|  | **Технология растениеводства и животноводства** | **8** |  |
| 53-54 | **Растениеводство** Обработка почвы | **6**2 | Поиск информациио почвенных загрязнениях, эрозии почвы. |
| 55-56 | Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями | 2 | Составить список и зарисовать садовые инструменты |
| 57-58 | Технологии уборки урожая | 2 | Составить правила сбора семенного материала |
| 59-60 | Животноводство | **2** | Нарисовать плакат о бережном отношении к животным |
|  | **Исследовательская и созидательная деятельность** | **10** |  |
| 61-62 | Разработка этапов творческого проекта. Выбор задания | 2 | Найти информацию в интернете |
| 63-64 | Промежуточная аттестация | 2 | тест |
| 65-66 | Работа над проектом | 2 | Работа над проектом |
| 67-68 | Защита проекта | 2 | Расчет затрат на выполнение проекта |