

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 16»**

РАССМОТРЕНО

на заседании
методического
объединения учителей
естественно-научного
цикла

Руководитель ШМО



Ремезова С.А.

Протокол №1 от «30»
августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании
методического совета

Заместитель директора
по УВР



Затонская Е.И.

Протокол № 1 от 30.08.2023

ПРИНЯТО на
заседании

педагогического совета

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ "СОШ
№ 16"



Груздова Н.В.

Приказ № 117 от «30»
августа 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного курса «Технология»

для обучающихся 6 класса

с.Шишкино 2023

Планируемые предметные результаты:

направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

- умение ориентироваться в мире современных профессий;
- умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;
- ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.
- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- Для всех модулей обязательные предметные результаты:
- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

III Содержание учебного предмета:

Разделы:	Количество часов;
,Раздел 1. «Методы и средство творческой и проектной деятельности»	(4ч)

Раздел 2. «Производство»	(4ч)
Раздел 3. «Технология»	(4ч)
Раздел 4. «Техника»	(10ч)
Раздел 5. «Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов»	(10ч)
Раздел 6. «Конструкционные составляющие техники»	(8ч)
Раздел 7. «Технология обработки пищевых материалов»	(4ч)
Раздел 8. «Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов»	(4ч)
Раздел 9. «Технология обработки молока и кисломолочных продуктов»	(6ч)
Раздел 10. «Технология получения, преобразования и использовании энергии»	(5ч)
Раздел 11. «Технология получения, обработки и использования информации»	(4ч)
Раздел 12. «Технология растениеводства»	(3ч)
Раздел 13. «Технология животноводства»	(2ч)
Раздел 14 «Социальные технологии»	(4ч)

Количество часов 68

Всего 68 часов; в неделю 2 час.

Практические работы по технологии в 6 классе

1.Методы и средство творческой и проектной деятельности.

Практическая работа: «Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.» - оценивается весь класс.

2.Производство.

Практическая работа: «Экскурсии на производство. Проведение наблюдений.» - не оценивается.

Практическая Работа: «Ознакомление с образцами предметов труда.» - не оценивается.

Практическая работа: «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Подготовка рефератов.» - оценивается весь класс.

3.Технология.

Практическая работа: «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине.» - не оценивается.

Практическая работа: «Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей.» - оценивается весь класс.

Практическая работа: «Чтение и составление технологических карт.» - оценивается выборочно.

4.Техника.

Практическая работа: «Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.» - не оценивается.

Практическая работа: «Упражнения по пользованию инструментами.» - оценивается весь класс

Практическая работа: «Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.» - оценивается выборочно.

5.Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Практическая работа : «Упражнения по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов.» - не оценивается.

Практическая работа: «Обработка текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.» - оценивается выборочно.

Практическая работа: «Изготовление изделий из папье-маше.» - оценивается выборочно.

Практическая работа: «Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. – оценивается весь класс.

6.Технологии обработки пищевых материалов.

Практическая работа: «Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.» - оценивается выборочно.

Практическая работа: «Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.» - не оценивается.

Практическая работа: «Приготовление кулинарных блюд и

<i>Тема урока</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Дата</i>	<i>Содержание</i>	<i>Модуль «Ш</i>
-------------------	-------------------------	-------------	-------------------	------------------

органолептическая оценка их качества.» - оценивается весь класс.

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Практическая работа: «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о б областях получения и применения тепловой энергии.» - не оценивается.

Практическая работа: «Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.» - оценивается весь класс.

8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Практическая работа: «Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.» - оценивается весь класс.

9. Технологии растениеводства.

Практическая работа: «Классификация дикорастущих растений по группам.» - не оценивается.

Практическая работа: «Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.» - оценивается выборочно.

Практическая работа: «Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона.» - оценивается выборочно.

Практическая работа: «Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.» - оценивается весь класс.

10. Технологии животноводства.

Практическая работа: «Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.» - оценивается выборочно.

Практическая работа: «Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.» - оценивается выборочно.

11. Социальные технологии.

Практическая работа: «Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.» - оценивается выборочно.

Практическая работа: «Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.» - оценивается весь класс.

Защита проектных работ – оценивается весь класс.

Раздел 1. «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (4ч)

Методы проектной деятельности	2			
Методика научного исследования и проектной деятельности	2			

Раздел 2. «Основы Производство»(2 ч)

Производство и труд как его основа. Временные средства труда	1			
Продукт труда	1			

Раздел 3. «Общая Технология» (2ч)

Характеристика технологии и технологическая документация	1			
Технологическая культура производства культура труда	1			

Раздел 4. «Техника» (4ч)

Двигатели и передаточные механизмы	1			
Органы управления и системы	1			

правления технологией				
инструирование моделирование техники	2		<i>Практическая работа</i>	

Раздел 5. «Технологии ручной обработки материалов»(30ч)

ды и объемности действ красивых материалов	4			
технологии механической обработки и соединения деталей из различных структурных материалов	10		<i>Практическая работа</i>	
объемности ручной обработки красивых материалов и жи	12		<i>Практическая работа</i>	

Раздел 6. «Технологии обработки пищевых продуктов» (8ч)

технологии обработки круп и картонных делей.	1		<i>Практическая работа</i>	
---	---	--	----------------------------	--

технологии приготовления из овощей и фруктов различных блюд				
технологии обработки рыбы и морепродуктов	2			
технологии обработки мясных и рыбных продуктов	2			
технология приготовления первых блюд	2			
технология сервировки стола. Правила этикета	1		<i>Практическая работа</i>	

Раздел 8. «Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии»(2ч)

электрические технологии. Электромонтажные и сборочные технологии	2		<i>Практическая работа</i>	
---	---	--	----------------------------	--

Раздел 9. «Технология получения, обработки и использования информации»(4ч)

способы представления информации	4			
----------------------------------	---	--	--	--

Раздел 10. «Технология растениеводства»(6ч)

Технологии посева и посадки культурных растений	2		Практическая работа	
Технология ухода растениями, сбора и хранения урожая	2			
Технологии использования быстрорастущих растений	2			

Раздел 11. «Технологии животноводства»(2ч)

Поддержание машинных животных	2			
--------------------------------------	----------	--	--	--

Раздел 12. «Социально-экономические технологии»(8ч)

Эффективность и прибыльность социальных технологий	4			
Методы социальных технологий	2			
Методы сбора информации в социальных технологиях	2			