

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга
имени М.А.Аветисяна

ПРИНЯТА

решением Педагогического совета
ГБОУ СОШ №412
Протокол № 7 от «26» августа 2021г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету технология для 6 классов
на 2021/2022 учебный год

Составитель учитель технологии
Котина Л.Е.
Старцева О.А.

СОГЛАСОВАНА

И.о. заместителя директора
по учебно-воспитательной работе
 / Жукова М.Я. /
«26» августа 2021 года

г. Петергоф

2021 год

1. Пояснительная записка

1.1. Статус документа

При формировании учебных планов образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (далее – ООП) начального общего, основного общего и среднего общего образования (далее - образовательные организации), следует руководствоваться требованиями следующих нормативных и правовых документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (с изменениями) (далее - ФГОС ООО);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 (с изменениями) (далее — ФГОС СОО);
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 (с изменениями и дополнениями от 20.11.2020);
- Федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.05.2020 № 254 (с изменениями и дополнениями от 23.12.2020);
- Перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.06.2016 № 699.;
- Инструктивно-методического письма Комитета по образованию Санкт-Петербурга «О реализации организациями, осуществляющими образовательную деятельность, образовательных программ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий» от 16.03.2020 г. №03-28-2516/20-0-0;
- Инструктивно-методического письма Комитета по образованию Санкт-Петербурга «О формировании учебных планов образовательных организаций Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2021/2022 учебный год;
- Основной образовательной программы основного общего образования (ФГОС) ГБОУ СОШ № 412

1.2. Место и роль учебного курса предмета в учебном плане

Количество часов предусмотренных по программе составляет 68 часов из расчета 2 часа в неделю.

Из-за отсутствия мастерских, оборудования, приспособлений и инструментов обучение по разделу «Кулинария» проходит следующим образом.

Теоретический материал и темы, не требующие условий для приготовления пищи – в условиях класса, а отработку практических навыков по приготовлению блюд учебной программы – в домашних условиях. В качестве метода проверки выполнения этих заданий планируется использовать письменные отзывы родителей, фотографии (видеоролики) готовых блюд, приготовленных учащимися либо отчеты в форме мини-проектов.

При реализации разделов «Материаловедение» и «Машиноведение» будут использоваться плакаты, видеоролики, презентации по изучению классификации, назначения, устройства, регулировок швейных машин и охраны труда при работе на швейном оборудовании.

Остальные разделы программы, не требующие дорогостоящего оборудования, могут реализовываться в том объеме, который допускается санитарно-эпидемиологическими требованиями для условий учебного класса.

1.3. Учебно-методический комплекс

Для обучающихся:

1. Технология. 5 класс:/учебник для учащихся общеобразовательных учреждений// Е.С.Глозман, О.А.Кожина, Ю.Л.Хотунцева и др. – М.: Дрофа, 2020.

Для учителя:

1. Проект. Программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы (Стандарты второго поколения). – М.: Просвещение, 2013.

2. Е.С.Глозман, Е.Н.Кудакова, Технология: 5-9 классы: Рабочая программа. – М.: Дрофа, 2019.

3. Технология. 5 класс:/учебник для учащихся общеобразовательных учреждений// Е.С.Глозман, О.А.Кожина, Ю.Л.Хотунцева и др. – М.: Дрофа, 2020.

Электронные ресурсы:

1. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – <http://standart.edu.ru/>

2. СОЦИАЛЬНАЯ СЕТЬ РАБОТНИКОВ ОБРАЗОВАНИЯ – <http://nsportal.ru/>

3. МЕТОД ПРОЕКТОВ – <http://letopisi.ru/>

4. ВИКИПЕДИЯ – СВОБОДНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ – <http://ru.wikipedia.org/>

1.4. Планируемые результаты изучения учебного предмета в 6 классе.

Раздел 1. «Основы проектной и графической грамоты»

Ученик научиться:

- 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;

Ученик получит возможность научиться:

- прорабатывать основные компоненты проекта и этапы проектирования;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- Использовать сеть интернет для выявления роли технологии в жизни человека;
- Приводить примеры технологических процессов.

Раздел 2. «Современные и перспективные технологии»

Ученик научиться:

- Определять технологии растениеводства;
- Определять технологии животноводства;
- Использовать сеть интернет для выявления роли технологии в жизни человека;
- Приводить примеры инновационных технологий.

Ученик получит возможность научиться:

- приводить примеры технологий.;
- Использовать сеть Интернет для выявления роли сельского хозяйства в жизни человека

Раздел 3. «Техника и техническое творчество»

Ученик научиться:

- Определять виды технологических машин;
- Приводить примеры технологических машин;

Ученик получит возможность научиться:

- подготавливать и разрабатывать эскизы

Раздел 4. «Технологии получения и преобразования древесины и искусственных древесных материалов»

Ученик научиться:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

Ученик получит возможность научиться:

- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Раздел 5. «Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов»

Ученик научиться:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

Ученик получит возможность научиться:

- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Раздел 6. «Технологии получения и преобразования текстильных материалов»

Ученик научиться:

- изготавливать с помощью ручных инструментов, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять не сложные приемы моделирования швейных изделий;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов.

Раздел 7. «Технология обработки пищевых продуктов»

Ученик научиться:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел 8. «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»

Ученик научиться:

- выявлять виды традиционных народных промыслов;
- выполнять образцы узоров;

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять работы в различных техниках (вязание крючком, роспись тканей и др.)

Раздел 9. «Технология ведения дома»

Ученик научиться:

- осуществлять уход за жилым помещением, соблюдая санитарные условия в жилом помещении;
- оценивать эксплуатационные параметры электробытовых приборов, соблюдать правила безопасной эксплуатации электрооборудования;
- понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условий стирки, глажения и химической чистки;
- различать основные особенности современных стилей в интерьере, выполнять эскиз интерьера детской комнаты;
- использовать знания при проектировании цветового и фактурного решения жилого помещения.

Ученик получит возможность научиться:

- планировать и оформлять интерьер, соблюдать гигиену.

Раздел 10. «Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники»

Ученик научиться:

- Определять виды роботов;
- Алгоритму последовательности действий.

Ученик получит возможность научиться:

- пользоваться ресурсами Интернета для поиска информации;
- использовать знания при проектировании светового решения жилого помещения.

2. Основное содержание учебного курса 6 класса

Основы проектной и графической грамоты (6 часов)

Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся

Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками».

Основы графической грамоты. Сборочные чертежи

Сборочный чертёж. Сборочная единица. Основные требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.

Современные и перспективные технологии (4 часа)

Актуальные и перспективные технологии обработки материалов

Виды технологий обработки конструкционных материалов. Порошковая металлургия. Электротехнологии: метод прямого нагрева проводящих материалов электрическим током; электрическая, дуговая, контактная сварка.

Технологии сельского хозяйства

Сельское хозяйство. Растениеводство. Капельное, аэрозольное орошение. Гидропоника. Животноводство. Идеи творческих проектов.

Техника и техническое творчество (4 часа)

Технологические машины

Машина. Энергетические, информационные машины. Рабочие машины: транспортные, транспортирующие, технологические, бытовые машины. Основные части машин: двигатель, рабочий орган, передаточные механизмы. Кинематическая схема. Условные обозначения на кинематических схемах.

Основы начального технического моделирования

Начальное техническое моделирование. Идеи творческих проектов.

Технологии получения и преобразования древесины и искусственных древесных материалов (4 часа)

Подготовка к работе ручных столярных инструментов

Заточка, наладка ручных столярных инструментов. Подготовка к работе лучковой пилы. Последовательность регулировки лучковой пилы. Строгание. Подготовка рубанка к работе.

Конструирование и изготовление изделий из древесины с криволинейными формами

Конструирование. Этапы конструирования. Оценка изделий. Приёмы обработки изделий с криволинейными формами. Шаблон. Узкая выкружная ножовка. Инструменты для зачистки изделий.

Шиповые столярные соединения

Шиповое соединение. Шип, гнездо, проушина. Виды шиповых соединений. Технологическая последовательность изготовления столярных изделий с шиповыми соединениями. Долбление. Технология долбления гнезда.

Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов (11 часов)

Металлы и способы их обработки

Металлы. Сплавы. Внешние признаки металлов. Цвета металлов и сплавов. Чёрные и цветные металлы. Инструментальная сталь. Конструкционная сталь. Медь, латунь, бронза, алюминий. Профили. Листовой металл. Маркировка стали. Цвета маркировки сталей. Способы обработки металлов. Обработка металлов давлением: штамповка, прокатка, ковка. Литьё. Обработка металлов резанием. Режущие инструменты.

Рубка и резание металлов

Знакомство с профессией слесаря. Рубка металла. Инструменты для рубки металла: ручные и механизированные. Подготовка рабочего места. Рабочее положение при рубке металла. Виды ударов молотком по зубилу: кистевой, локтевой, плечевой. Рубка по уровню губок. Разрубание и вырубание металла. Правила безопасной работы при рубке металла. Резание металла и искусственных материалов ручной слесарной ножовкой. Подготовка ручной слесарной ножовки к работе. Рабочее положение при резании слесарной ножовкой. Последовательность резания тонколистового металла. Последовательность резания слесарной ножовкой заготовок круглого сечения. Резание металла слесарной ножовкой с поворотом ножовочного полотна. Основные ошибки при резании слесарной ножовкой и способы их устранения. Правила безопасной работы при резании слесарной ножовкой.

Опиливание металла

Опиливание металла. Напильник. Виды напильников. Требования к рабочему положению при опиливании. Приёмы и способы опиливания и контроля обрабатываемых заготовок из металла. Правила безопасной работы при опиливании металла.

Виды соединения деталей из металла и искусственных материалов.

Заклёпочные соединения Соединение деталей. Подвижное и неподвижное соединение деталей. Разъёмное и неразъёмное соединение деталей. Резьбовые, конусные, сварные, заклёпочные соединения деталей. Соединение заклёпками деталей из тонколистового металла. Инструменты и оборудование для клёпки. Последовательность соединения деталей заклёпками с полукруглыми головками. Пробивание отверстий в тонколистовом металле. Современные способы соединения деталей заклёпками. Правила безопасной работы при соединении деталей заклёпками.

Пайка металлов

Пайка металлов. Инструменты и оборудование для пайки. Виды паяльников. Материалы для пайки: припой, флюсы, канифоль, нашатырь. Организация рабочего места при пайке. Технология пайки. Ошибки при пайке. Правила безопасной работы с электропаяльником. Идеи творческих проектов.

Технологии получения и преобразования текстильных материалов (8 часов)

Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения

Шерсть. Технология производства шерстяных тканей. Шёлк. Технология производства шёлковых тканей.

Свойства шерстяных и шёлковых тканей

Свойства тканей: физико-механические, гигиенические, технологические. Износоустойчивость. Теплозащитные свойства. Гигроскопичность. Воздухопроницаемость. Усадка. Влажно-тепловая обработка. Признаки определения тканей.

История швейной машины

Швейная машина. Создание первой швейной машины. История швейной машины. Швейные машины: бытовые, промышленные, специальные.

Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве

Работа экспериментального цеха, этапы: моделирование, конструирование. Работа подготовительно-раскройного цеха, этапы: подготовки материалов для раскроя, раскрой изделия. Серийное производство одежды. Поточный метод. ВТО. Маркировка одежды.

Технология обработки пищевых продуктов (9 часов)

Основы рационального питания. Минеральные вещества

Рациональное питание. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы.

Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки

Злаковые культуры. Крупы. Основные этапы производства круп. Требования к качеству круп. Каша. Технология приготовления блюд из круп. Блюда из бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых (кроме пюре).

Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки

Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Формование изделий. Сушка. Технология приготовления макаронных изделий. Требования, предъявляемые к блюдам из макаронных изделий.

Технологии производства молока и его кулинарной обработки

Молоко. Виды, состав молока. Пастеризация. Стерилизация. Требования к качеству молока. Блюда из молока. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока. Правила подачи блюд из молока.

Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов

Кисломолочные продукты. Способы приготовления кисломолочных продуктов. Термостатный способ. Резервуарный способ. Сметана. Творог. Блюда из творога. Сырники.

Технология приготовления холодных десертов

Горячие сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Десерты. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Самбуки. Кремы. Требования к качеству холодных десертов. Сервировка десертного стола и правила этикета. Технология производства плодовоовощных консервов Консервирование. Маринование и квашение. Правила и требования консервации. Тара для консервирования. Правила безопасной работы при консервировании. Способы заготовки фруктов и ягод. Стерилизация. Варенье. Бланширование. Повидло, джем, мармелад, компоты. Производство замороженных овощей, фруктов, ягод.

Особенности приготовления пищи в походных условиях

Организация питания в походе. Разведение костра. Первая помощь при пищевых отравлениях. Идеи творческих проектов.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов (8 часов)

Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы

Контурная резьба. Знакомство с профессией мастера-резчика. Виды древесины для контурной резьбы. Инструменты. Способ желобкования. Этапы: надрезание, подрезание. Контурная резьба по тонированной древесине или фанере. Чеканка фона контурной резьбы. Правила безопасной работы при выполнении контурной резьбы. Идеи творческих проектов.

Роспись тканей

Оборудование, инструменты, материалы. Пяльцы для росписи ткани. Свободная роспись. Свободная роспись с применением солевого раствора. Тампоны. Краски. Техника росписи. Сушка и закрепление рисунка.

Вязание крючком

Вязание. Виды крючков. Пряжа. Условные обозначения. Начало вязания. Виды петель: полустолбик, столбик без накида, столбик с накидом, столбик с двумя накидами. Вязание рогатки из столбиков с накидом. Замкнутое колечко из воздушных петель. Вязание по кругу. Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна. Идеи творческих проектов.

Технология ведения дома (7 часов)

Интерьер комнаты школьника

Комната школьника. Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Санитарно-гигиенические требования. Эргономические требования. Мебель. Организация рабочей зоны. Дизайн интерьеров. Эстетические требования.

Технология «Умный дом»

Система «Умный дом». Идеи творческих проектов.

Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники (6 часов)

Виды проводов и электроарматуры

Провода. Виды проводов и электропроводки. Марки проводов. Виды и назначение электромонтажных инструментов и изоляционных материалов. Последовательность действий при сращивании многожильных проводов. Последовательность действий при выполнении ответвления многожильных проводов.

Виды и назначение электроарматуры и установочных изделий. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

Устройство квартирной электропроводки

Квартирная электропроводка. Потребители электроэнергии. Электрическая схема квартирной электропроводки. Виды и назначение счётчика электрической энергии. Защитные устройства: автоматические выключатели и предохранители. Принципиальная и монтажная схема однолампового осветителя. Условные обозначения элементов электрической цепи.

Функциональное разнообразие роботов

Стационарные и мобильные роботы. Промышленные роботы. Медицинские роботы. Сельскохозяйственные роботы. Подводные роботы. Космический робот. Сервисные роботы. Круиз-контроль.

Программирование роботов

Алгоритм. Исполнитель алгоритма. Система команд исполнителя. Запись алгоритма с помощью блок-схемы. Линейный алгоритм. Условный алгоритм. Циклический алгоритм. Идеи творческих проектов.

3. Виды и формы контроля

- тестирование по разделам/темам программы;
- контрольные работы по разделам;
- проверочные работы по отдельным разделам/темам программы;

- творческие работы по отдельным разделам/темам программы и на разных этапах выполнения проекта;
- устное высказывание по теме;
- оценка практических навыков учащихся на различных этапах выполнения проекта;
- защита проекта.

IV. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И ЗНАНИЙ УЧАЩИХСЯ

При устной проверке:

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

При выполнении практических работ:

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;

- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами

При оценивании теста:

- «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

При оценке проекта:

Требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада им проделанной	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы.	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы.

	<p>работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно Подтвердить теоретические положения конкретными примерами.</p>	<p>Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами</p>	<p>Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется Самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами</p>	<p>Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.</p>
<i>Оформление проекта</i>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных Материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.</p>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант. Не соответствии требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>
<i>Практическая направленность</i>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
<i>Соответствие технологи выполнения</i>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии,</p>

	операций при проектировании	инструкционных карт не имеют принципиального значения		применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

№ п/п	Название раздела	Тема урока	Требования к уровню подготовки			Формы контроля	Кол-во часов	Домашнее задание	Класс	План	Факт
			Личностные	Метапредметные	Предметные						
1	1. Введение в технологию Основы проектной и графической грамоты (6 часов)	<i>Вводное занятие. Охрана труда при выполнении различных видов работ.</i>	Формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей.	Коммуникативные: воспринимать текст с учетом поставленной учебной задачи, находить в тексте информацию. Регулятивные: оценивать весомость приводимых доказательств и рассуждений. Познавательные: различать методы познания окружающего мира по его целям (наблюдение, опыт, эксперимент, моделирование, вычисление).	Знать: понятие технологии, ее историю развития, виды технологий (трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии) Уметь: приводить примеры технологических процессов. Использовать сеть интернет для выявления роли технологии в жизни человека	Опрос	1	В्यучить инструктажи			
2 3		<i>Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащегося.</i>	Формирование навыков индивидуальной и коллективной исследовательской деятельности, развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности эстетического характера	Коммуникативные: уметь с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации. Регулятивные: определять новый уровень отношения к самому себе как к субъекту деятельности; Познавательные: поиск и выделение необходимой информации; сравнение, классификация объектов по выделенным признакам; построение логической цепочки рассуждений.	Знать: -понятия проекта, проектной деятельности, проектной культуры, информационных технологий -основные компоненты проекта: 1. изучение потребностей; 2. исследования при разработке проекта 3. проработка идеи; 4. экологическая оценка; 5. экономическая оценка; 6. моделирование -формы фиксации хода и результатов работы над проектом Уметь: -определять основные компоненты проекта; -определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте; -разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда; -проводить экономическую и экологическую оценку	Опрос	2	П.1, стр.4-10			

					продукта руда; -моделировать с помощью программ компьютерного проектирования; -распределять обязанности при выполнении коллективного проекта.						
4 5 6		Основы графической грамоты. Сборочные чертежи Практическая работа Чтение сборочного чертежа	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Активизировать имевшиеся ранее знания, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы.	Регулятивный: принимать и сохранять учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность; Познавательный: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; Коммуникативный: оценка и самооценка учебной деятельности.	Знать: -основные правила оформления чертежей и эскизов швейных изделий; Уметь: -читать и выполнять чертеж швейного изделия; -читать и составлять технологические карты по изготовлению швейных изделий	Контроль выполнения	3	П. 2, стр 10-15 Материалы урока			
7 8	2. Современные и перспективные технологии (4 часа)	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	Формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей.	Коммуникативные: воспринимать текст с учетом поставленной учебной задачи, находить в тексте информацию.	Знать: -технологии растениеводства; -технологии животноводства; -инновационные технологии Уметь: - приводить примеры технологий. Использовать сеть интернет для выявления роли сельского хозяйства в жизни человека	Опрос	2	П.3, стр.16-21			
9 10		Технологии сельского хозяйства		Регулятивные: оценивать весомость приводимых доказательств и рассуждений. Познавательные: различать методы познания окружающего мира по его целям (наблюдение, опыт, эксперимент, моделирование, вычисление).		Опрос	2	П. 4, стр 22-27 Материалы урока			
11	3. Технологии обработки пищевых продуктов (9 часов)	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Активизировать имевшиеся ранее знания, активное погружение в тему, высказывание различных	Коммуникативные: воспринимать текст с учетом поставленной учебной задачи, находить в тексте информацию, необходимую для ее решения. Регулятивные: формировать целевые установки учебной	Знать: -санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой; - питательные вещества, витамины и минеральные вещества; Уметь: применять санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи; -составлять меню с учетом	Опрос, тест	1	П.37, стр.208-214			

			вариантов решения данной проблемы.	деятельности, выстраивать последовательность необходимых операций. Познавательные: выделять существенную информацию из текстов разных видов.	сбалансированного питания.						
12	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Активизировать имевшиеся ранее знания, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы.	Регулятивные: организация своего рабочего места и работу, принимать и сохранять учебную задачу.	Знать: -виды бобовых растений, виды круп, - питательные вещества, входящие в их состав,; Уметь: - сравнивать различные виды зерновых культур, различать их по внешнему виду, готовить каши на молоке и воде		1	П.38, стр.214-220				
13	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.		Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. Коммуникативные: формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		Опрос, тест	1	П.39, стр.221-225				
14	Технологии производства молока и его кулинарной обработки.		Знать: знать и выполнять правила приготовления макаронных изделий на молоке, в большом и небольшом количестве воды; Уметь: готовить соусы к блюдам; подсчитывать калорийность блюда из макаронных изделий и экономические затраты	Опрос, тест	1	П.40, стр.225-230					
15	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Активизировать имевшиеся ранее знания, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы.	Коммуникативные: формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Знать: - свойства молочных продуктов, виды кисломолочных и молочных продуктов, значение и ценность молока и продуктов из него, - традиционные блюда из молочных продуктов; Уметь: - соблюдать правила хранения молочных продуктов,		1	П.41, стр.231-235				
16	Технология приготовления холодных десертов.		Регулятивные: умение организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Познавательные: усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации			1	П.42, стр. 236-242				
17	Технология производства плодоовощных консервов.	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих	Коммуникативные: формирование компетенции в общении,	Знать: - какие блюда называются десертами		1	П.43, стр. 243-250				

18		Особенности приготовления пищи в походных условиях	усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	- в чем заключается процесс конскривирования, - какой набор продуктов следует брать в поход, признаки пищевого отравления;		1	П.44. стр.250-253			
19		Контрольная работа по разделу кулинария	Активизировать имевшиеся ранее знания, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы.	Регулятивные: умение организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Познавательные: усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации	Уметь: - соблюдать правила хранения продуктов, - составлять меню для ужина; сервировать стол; подсчитывать стоимость продуктов для приготовления ужина; оценивать стоимость блюд; искать необходимую информацию, пользуясь различными источниками		1				
20 21	4. Техника и техническое творчество	Технологические машины. Основы начального технического моделирования	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	Регулятивный: принимать и сохранять учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность;	Знать: -виды технологических машин; Уметь: -приводить примеры технологических машин; - подговаливать и разрабатывать эскизы	Опрос, контроль выполнения	2	П. 5-6, стр.28-37			
22 23	(4 часа)	<i>Практические работы</i> 1. Конструирование подставки под электрический паяльник и электровыжигатель. 2. Изготовление стилизованных моделей летательных аппаратов	Активизировать имевшиеся ранее знания, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы.	Познавательный: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; Коммуникативный: оценка и самооценка учебной деятельности.		Практическая работа, контроль качества образца, тест	2	Материалы урока			
24	5. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов	Подготовка к работе ручных столярных инструментов. Токарный станок для обработки древесины.	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	Коммуникативные: описывать объект, оформлять высказывание в соответствии с требованиями речевого этикета	Знать: -основное назначение подготовки рубанка и лучковой пилы к работе; -правила ТБ при ручной обработке древесины; -способы обработки древесины;	Опрос, тест	1	П.7, стр.38-44 Материалы урока			
25	(6 часа)	Подготовка к работе ручных столярных инструментов. Токарный станок для обработки древесины.	Активизировать имевшиеся ранее знания, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы	Регулятивные: Определять промежуточных целей с учетом конечного результата, составлять план последовательности действий.	-способы обработки древесины; -дереворежущие инструменты; -профессии, связанные с обработкой древесины, изготовлением изделий из древесных материалов;	Опрос, тест	1	Материалы урока			
26		Конструирование изделий из древесины с криволинейными формами.	Формирование навыков индивидуальной и коллективной исследовательской деятельности, развитие эстетического сознания через освоение творческой	Познавательные: воспринимать информацию, необходимую для решения учебной задачи; выполнять учебные задачи, не	изготовлением изделий из древесных материалов; -виды шипового соединения;	Опрос, тест	1	П. 11, стр.64-69 Материалы урока			
27 28		Конструирование изделий из древесины с криволинейными формами.	исследовательской деятельности, развитие эстетического сознания через освоение творческой	учебной задачи; выполнять учебные задачи, не		Опрос, тест	2	Материалы урока			

29		Шиповые столярные соединения.	деятельности эстетического характера	имеющие однозначного решения; преобразовывать объекты.		Опрос, тест	1	П.12, стр.70-76			
30 31	6. Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов (11 часов)	Металлы и способы их обработки. Измерительный инструмент — штангенциркуль.		Коммуникативные: описывать объект, оформлять высказывание в соответствии с требованиями речевого этикета Регулятивные: Определять последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата, составлять план последовательности действий. Познавательные: воспроизводить информацию, необходимую для решения учебной задачи; выполнять учебные задачи, не имеющие однозначного решения; преобразовывать объекты.	Знать: -общие сведения о металлах; -правила ТБ при обработке металла; -способы обработки древесины; -оборудование, инструменты и приспособления при работе с металлом; -профессии, связанные с обработкой металлов	Опрос, тест	2	П.14, стр 83-100 Материалы урока			
32 33		Рубка металла и резание металлов				Опрос, тест	2	П.16, стр.100-112 Материалы урока			
34		Опиливание металла.				Опрос, тест	1	П.17, стр.113-122			
35		Виды соединения деталей из металла и искусственных материалов. Заклёпочные соединения.				Опрос, тест	1	П.18, стр. 123-133			
36		Пайка металлов				Опрос, тест	1	П. 19, стр. 133-140			
37 38 39 40		<i>Практическая работа «Моя первая чеканка»</i>				Практическая работа	4	Материалы урока			
41		7. Технологии получения и преобразования текстильных Материалов (10 часов)	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Активизировать имевшиеся ранее знания, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы		Коммуникативные: формировать коммуникативные действия, направленные на структурирование информации по данной теме. Регулятивные: уметь прогнозировать результат и уровень усвоения материала. Познавательные: выявлять особенности (качества и признаки) разных объектов в процессе их рассмотрения.	Знать: -классификацию текстильных волокон животного происхождения; -свойства тканей из волокон животного происхождения;. -краткие сведения об ассортименте шерстяных и шелковых тканей; Уметь: -использовать ресурсы Интернета для поиска информации; -определять лицевую и изнаночную стороны.	Опрос, Кроссворд, тест	1	П.20, стр.141-145	
42	Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Ткацкие переплетения.				Опрос, Кроссворд, тест			1	П.21, стр. 145-151		
43		История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.	Формирование навыков индивидуальной и коллективной исследовательской деятельности, развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности эстетического характера	Коммуникативные: формировать коммуникативные действия, направленные на структурирование информации по данной теме. Регулятивные: уметь прогнозировать результат и уровень усвоения материала. Познавательные: выявлять особенности (качества и	Знать: -виды машин, применяемых в швейной промышленности; -бытовую универсальную швейную машину, ее технические характеристики. Уметь: -заправлять верхнюю и нижнюю нить. -соблюдать правила безопасности работы на швейной машине.	Опрос, Кроссворд, тест	1	П.23, стр.156-162			

44 45 46		Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Требования к готовой одежде. Конструирование одежды.		признаки) разных объектов в процессе их рассмотрения.	Знать: -терминологию, виды ручных швов. -терминологию, виды машинных швов. Уметь: -выбирать нитки и иглы в зависимости от толщины ткани; -выполнять ручные и машинные швы на практике.	Опрос, Кроссворд, тест	3	П.26, стр165-171			
47 48 49 50		<i>Практические работы</i> 1. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей. 2. Снятие мерок. 3. Построение чертежа основы фартука с нагрудником. 4. Моделирование фартука («фартук-трансформер», «фартук в виде образа животного», «фартук для работы в саду»)			Знать: -терминологию, виды ручных швов. -терминологию, виды машинных швов. Уметь: -выбирать нитки и иглы в зависимости от толщины ткани; -выполнять ручные и машинные швы на практике.	Практическая работа	4	Материалы урока			
51	8. Технологии художественно-прикладной обработки Материалов (5 часов)	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы.	Формирование познавательного интереса к изучению нового, способам обобщения и систематизации знаний; формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам.	Регулятивные: уметь организовывать своё рабочее место и работу, принимать и сохранять учебную задачу; самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность;	Знать: -особенности декоративного искусства народов России; -иметь представление о народных промыслах, видах рукоделия Уметь: - выполнять анализ возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном творчестве	Опрос, тест	1	П.45, стр.254-262			
52		Роспись тканей.		Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме; Коммуникативные: умение полно и точно выражать свои мысли.	Знать: -правила безопасной работы при вышивании; -особенности росписи по ткани; -иметь представление о видах ткацких переплетений, нитей для росписи; Уметь: -применять правила безопасной работы при окрашивании тканей; - подбирать ткани для росписи.	Опрос, тест	1	П.46, стр.262-266 материалы урока			
53 55		Вязание крючком <i>Практическая работа «Изготовление образцов, связанных крючком»</i>			Знать: -инструменты и материалы используемые для вязания крючком;	Практическая работа	3	П.47, стр.266-275 материалы урока			

					-правила безопасной работы Уметь: -пользоваться крючком; -выполнять образцы								
56 57	9. Технологии ведения дома (7 часов)	Интерьер комнаты школьника Технология «Умный дом».	Формирование познавательного интереса к изучению нового, способам обобщения и систематизации знаний; формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам.	Регулятивные: умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Познавательные: развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушать вопросы учителя, отвечать на вопросы учителя, осуществлять оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; Коммуникативные: формирование компетенции в общении.	Знать: санитарно-гигиенические требования к интерьеру; способы ухода за различными видами покрытий полов, стен и мебели; средства для ухода Уметь: -- выполнять различные виды уборки жилых помещений. -соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств	Опрос, тест	2	П.48, стр.276-280 материалы урока					
58 62		<i>Практическая работа «Планирование интерьера комнаты школьника»</i>						Практическая работа	5	материалы урока			
63 64	10. Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники (6 часов)	Виды проводов и электроарматуры. Устройство квартирной электропроводки.	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Активизировать имеющиеся ранее знания, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы.	Коммуникативные: формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. Регулятивные: умение организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Познавательные: усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации	Знать: -правила безопасной работы; - виды роботов; -алгоритм последовательности действий Уметь: - пользоваться ресурсами Интернета для поиска информации;		2	П.50, стр.285-293 материалы урока					
65 66		Функциональное разнообразие роботов.							2	П.52, стр.297-303 материалы урока			
67 68		Программирование роботов								2	П.53, стр.303-308 материалы урока		

