

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Средняя школа поселка Борское Гвардейского городского округа»**

**«СОГЛАСОВАНО»**

Протокол педагогического совета  
МБОУ «СШ пос. Борское»  
№ 10 от 20.06.2019 года

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор  
**МБОУ «СШ пос. Борское»**  
  
T.N. Литвинчук

Приказ № 60 от 26.06.2019 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебного предмета (курса)  
**ТЕХНОЛОГИЯ**  
**6 класс**  
базовый уровень  
основное общее образование  
**на 2019-2020 учебный год**

2019  
Борское

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 раздел Планируемые результаты освоения учебного материала	3 стр.
2 раздел Содержание учебного предмета	9 стр.
3 раздел Тематическое планирование	11 стр.

## 1 раздел

### Планируемые результаты освоения учебной программы по курсу «Технология»

Данная рабочая программа по технологии для 6 класса составлена на основе примерной программы по учебному предмету технология (Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010).

Рабочая программа разработана в соответствии с учебником Синица Н.В. Технология: 6 класс. Вентана-Граф 2015

Программа предусматривает возможность изучения курса «Технология» в объеме 2 учебных часа в неделю. Количество учебный часов в год – 70 ч.

**Личностные результаты** – это сформировавшаяся в образовательном процессе система ценностных отношений учащихся к себе, другим участникам образовательного процесса, самому образовательному процессу, объектам познания, результатам образовательной деятельности. Основными личностными результатами, формируемыми при изучении технологии в основной школе, являются:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в 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 стратификации;
- воспитание 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, а 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 и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

**Метапредметные результаты** – освоенные обучающимися на базе одного, нескольких или всех учебных предметов способы деятельности, применимые как в рамках образовательного процесса, так и в других жизненных ситуациях. Основными метапредметными результатами, формируемыми при изучении информатики в основной школе, являются:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- 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** включают: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научноготипа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной

терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования основные предметные результаты изучения информатики в основной школе отражают:

*в познавательной сфере:*

- 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 в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектноисследовательской 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;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации rationalности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре 'труда и технологической культуре производства';

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материальноэнергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструмен-

тов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательнотрудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнераского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения: определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной коопeração; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

*Выпускник научится:*

- 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 и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды;
- Выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.
- Удалять пятна с одежды.
- Ремонтировать и отделять одежду декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

*Выпускник 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;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; пла-

- нировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- самостоятельно производить выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

## **2 раздел** **Содержание учебного предмета**

Рабочая программа рассматривает следующее содержание учебного материала

### **КУЛИНАРИЯ**

#### **Физиология питания. Сервировка стола.**

Приведение интерьера кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Сухая и влажная уборка. ТБ при работе с кухонным оборудованием.

#### **Блюда из молока.**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Хлеб в жизни человека. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Нарезка продуктов. Способы заварки чая и трав.

#### **Блины, оладьи, блинчики.**

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки изделий из жидкого теста. Посуда, оборудование и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача их к столу.

#### **Сладкие блюда, сахар.**

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

#### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов для организма человека. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка. Способы тепловой обработки. Блюда из рыбы. Правила подачи рыбных блюд к столу.

#### **Заготовка продуктов.**

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА**

#### **Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.**

Правила ухода за одеждой и обувью. Правила хранения одежды из шерсти и меха, обуви. Виды фурнитуры, способы ремонта одежды.

#### **Эстетика и экология жилища.**

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования. Современные системы фильтрации воды. Отделка интерьера. Разделение на зону приготовления пищи и зону столовой.

### **СОЗДАНИЕ ИДЕИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

#### **Свойства тканей из волокон животного происхождения. Виды материалов.**

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства волокон, а также нитей и тканей из них. Сравнительные характеристики свойств тканей из растительных и животных волокон. Ассортимент тканей.

#### **Дефекты ткани.**

Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты.

#### **Свойства тканей из растительных волокон, подготовка их к работе.**

Свойства тканей из натуральных волокон. Краткие сведения об ассортименте х/б и льняных тканей. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

#### **Композиция, ритм, раппорт в вышивке. Цветовой круг.**

Композиция, ритм, рапорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете.

#### **Технология выполнения счетных швов.**

Технология выполнения счетных швов (роспись, набор, крест, счетная гладь, косая стежка).

#### **Свободная вышивка.**

Выбор рисунка. Способы перевода рисунка на ткань, уменьшение и увеличение рисунка. Подбор инструментов и материалов в зависимости от вида вышивки.

#### **Окончательная отделка изделия.**

Технология выполнения различных вышивальных швов.

#### **Изготовление шарфа или манишки.**

Закрепление знаний об инструментах и материалах для вязания спицами, основных видах петель. Прибавление петель.

#### **Вязание крючком. Изготовление тапочек из шестиугольных мотивов.**

Закрепление знаний об инструментах и материалах для вязания спицами, технике вывязывания столбика без накида, с накидом. Вязание изделий из отдельных мотивов.

### **ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ**

#### **Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.**

Ознакомить с направлениями по выбору темы проекта, руководствуясь актуальностью проблемы, последовательность выполнения проекта.

#### **Работа над проектом.**

Содержание пояснительной записи, требования к оформлению технологической главы, план работы над последовательностью изготовления изделия. Требования к инструкционно-технологической карте. Содержание экономической главы пояснительной записи.

#### **Рекламный проспект. Заключительная глава проекта.**

Содержание заключительного этапа проекта, консультации по проектам, оценка готового проекта. Отделка готового изделия. Рекламный проспект.

#### **Защита проекта.**

Подготовка проекта к защите. Защита творческого проекта. Оценка проекта одноклассниками.

**3 раздел**  
**Тематическое планирование**

<b>№ п/п</b>	<b>№ урока по теме</b>	<b>Название темы, урока</b>	<b>Кол- во часов</b>	<b>Кол- во просве- рочных, кон- троль ных работ</b>	<b>Ко- личе- ство прак- тиче- ских работ</b>	<b>Ко- личе- ство часов внут- ри- пред мет- ного мо- дуля</b>
1-2	1	Вводный урок	2			
<b>Кулинария (14 ч.)</b>						
3-4	1-2	Физиология питания. Сервировка стола. <b>Ввод- ная контрольная работа</b>	2	1		
5-6	3-4	Блюда из молока.	2			
7-8	5-6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2			
9-10	7-8	Блины, оладьи, блинчики. Практическая работа №1	2		1	
11-12	9-10	Сладкие блюда, сахар.	2			
13-14	11-12	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2			
15-16	13-14	Заготовка продуктов.	2			
<b>Технология ведения дома (8 ч.)</b>						
17-18 19-20	1-2 3-4	Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.	4			
21-22	5-6	Эстетика и экология жилища.	2			
21-24	7-8	Эстетика и экология жилища. Практическая рабо- та №2	2		1	
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч.)</b>						
25-26	1-2	Свойства тканей из волокон животного происхо- ждения. Виды материалов. (в/м 1-2)	2			2
27-28	3-4	Дефекты ткани	2			
29-30	5-6	Свойства тканей из растительных волокон, под- готовка их к работе.	2			
31-32	7-8	Композиция, ритм, раппорт в вышивке. Цветовой круг. Практическая работа №3	2		1	
33-34	9-10	Технология выполнения счетных швов. Практи- ческая работа №4 (в/м 3-4)	2		1	2
35-36 37-38	11-12 13-14	Свободная вышивка. (в/м 5-6)	2			2
39-40	15-16	Окончательная отделка изделия. (в/м 7-8)	2			2
41-42	17-18	Окончательная отделка изделия. Практическая работа №5	2		1	
43-44 45-46 47-48	19-20 21-22 23-24	Изготовление шарфа. (в/м 9-14)	6			6

49-50	25-26	Изготовление шарфа. Практическая работа №6 (в/м 15-16)	2		1	2
51-52 53-54	27-28 29-30	Вязание крючком. Изготовление тапочек из шестиугольных мотивов. (в/м 17-20)	4			4
55-56	31-32	Вязание крючком. Изготовление тапочек из шестиугольных мотивов. Практическая работа №7 (в/м 21-22)	2		1	2
<b>Творческие, проектные работы (12 ч.)</b>						
57-58 59-60	1-2 3-4	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	4			
61-62	5-6	Работа над проектом. Практическая работа №8	2		1	
63-64	7-8	Рекламный проспект. Заключительная глава проекта. Практическая работа №9	2		1	
65-66	9-10	Защита проекта.	2			
67-68	11-12	<b>Итоговая контрольная работа в форме выполнения и защиты итогового проекта</b>	2	1		
<b>Резерв учебного времени (2 ч.)</b>						
69-70	1-2	Резерв учебного времени	2			