

Филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения Сорокинской средней общеобразовательной школы №3 – Сорокинская средняя общеобразовательная школа №2

**Рассмотрено**  
на заседании методического совета  
Филиала MAOY Сорокинской СОШ №3  
протокол №1 от 28.08.2020 г.



**Утверждено**  
директор MAOY Сорокинской СОШ №3  
В.В.Сальникова  
приказ № 103/4-ОД от 31.08.2020 г.

Рабочая программа  
предмета «Технология»  
для 6 класса на 2020/2021 учебный год

Составитель:

Тагильцева Н.И.,  
учитель технологии и изобразительного искусства

с. Большое Сорокино  
2020 г.

## Планируемые предметные результаты освоения курса

### «Технология» 6 класс.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

#### Метапредметные результаты:

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### Предметные результаты

##### В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;

-формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

В трудовой сфере:

-овладение методами проектно-исследовательской деятельности , решение творческих задач;

-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

-выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;

-подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

В мотивационной сфере:

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

-формирование представлений о мире профессий

-оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

-осознание ответственности за качество результатов труда;

В эстетической сфере:

-овладение методами эстетического оформления изделий;

- 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;

В коммуникативной сфере:

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

-презентация и защита проекта изделия

### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности
- соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций

### **Содержание учебного предмета**

#### **Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать — 68ч из расчёта 2 ч в неделю.

Предмет технология является обязательной (инвариантной) частью учебного плана филиала МАОУ Сорокинской СОШ №3 СОШ № 2

#### **Тематическое планирование**

№	Название раздела	Количество часов
1	«Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние период)»	8
2	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	12
3	«Технологии обработки конструкционных материалов»	10
4	«Кулинария»	7
5	«Технология ведения дома»	4

6	«Художественные ремесла»	13
7	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	6
8	«Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы)»	8
Итого		68

### Содержание учебного предмета технологии 6 класса

Название раздела количество часов	Содержание программ	Личностные, метапредметные	Основные виды деятельности
<p><b>Раздел. «Растениеводство. Основы аграрной технологии» (осенние период) – 8 часов</b></p>	<p>Основные направления растениеводства</p> <p>Характеристика основных типов почв. Чтение почвенных карт. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.</p> <p>Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей.</p> <p>Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.</p> <p>Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом.</p> <p>Виды овощей семейства паслёновых. Их</p>	<p><i>Личностные результаты:</i> использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p>	<p><b>Изучать</b> характеристику основных типов почв.</p> <p><b>Исследовать</b> основные направления растениеводства.</p> <p><b>Определять</b> выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий.</p> <p><b>Изучать</b> использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей.</p> <p><b>Находить</b> и представлять информацию о организации технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.</p>

	<p>пищевая ценность. Понятие «семеноводство». Получение семян овощных культур. Семеводство. преумножение Получение семян овощных культур. Посевные качества семян. Семенники. Семенной материал. Степень созревания семян. Виды овощей семейства тыквенных. Их пищевая ценность, сорта. История развития тыквенных. Хозяйственно биологические признаки сорта.</p>	<p><b>Метапредметные результаты:</b></p> <p>- <b>познавательные:</b> осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; соблюдение правил техники безопасности при выполнении сельскохозяйственных работ.</p> <p>-уметь самостоятельно обрабатывать почву под овощные растения</p> <p>-уметь пользоваться сельхоз инструментами</p> <p>-уметь определять спелость овощей.</p> <p>-уметь самостоятельно убирать овощи и закладывать их на хранение</p> <p>-уметь ухаживать за рассадой, и высаживать рассаду в грунт</p> <p>- <b>коммуникативные:</b> овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p><b>Регулятивные:</b> уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее</p>	<p><b>Выполнять</b> сбор семян.</p> <p><b>Овладевать</b> безопасными приёмами труда.</p> <p><b>Знакомиться</b> с профессиями связанные с технологиями выращивания культурных растений</p>
--	--	---	---

		<p>эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
<p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 12 часов</b></p>	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.</p> <p>Уход за швейной машиной. Устройство машинной игл; Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила без опасной работы иголками и</p>	<p><b>Личностные результаты:</b></p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам</p>	<p><b>Составлять</b> коллекции тканей и не тканых материалов из химических волокон.</p> <p><b>Исследовать</b> свойства текстильных материалов из химических волокон.</p> <p><b>Подбирать</b> ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.</p> <p><b>Находить</b> и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. <b>Оформлять</b> результаты исследований.</p> <p><b>Знакомиться</b> с профессией</p>

	<p>булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление станочных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: при соединении мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелкие «детали швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной</p>	<p>других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. Использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p> <p><b>Метапредметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>познавательные:</b> осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</li> <li>- уметь определять направление долевой нити. Определять лицевую сторону ткани</li> <li>- уметь снимать мерки, и изготавливать выкройки поясного изделия (юбка или шорты) с помощью чертежа.</li> <li>- уметь самостоятельно выполнять моделирование поясного изделия</li> <li>- уметь самостоятельно выполнять</li> </ul>	<p>опера тор на производстве химических волокон. <b>Чистить</b> и смазывать швейную машину. <b>Изучать</b> устройство машинной иглы. <b>Определять</b> вид дефекта строчки по её виду. <b>Изучать</b> устройство регулятора натяжения верхней нитки. <b>Подготавливать</b> швейную машину к работе. <b>Выполнять</b> регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. <b>Овладевать</b> безопасными приемами труда на швейной машине. <b>Выполнять</b> экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. <b>Выкраивать</b> детали швейного изделия из ткани и прокладки. <b>Дублировать</b> детали кроя клеевой прокладкой. <b>Выполнять</b> правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. <b>Изготавливать</b> образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p>
--	--	--	---

		<p>ручные швы. Заправлять швейную машину. Работать на швейной машине. Выполнять закрепление машинной строчки. Ухаживать за швейной машиной. Выполнять машинные швы. Выполнять обработку боковых срезов, обработку верхнего среза, обработку пояса, обработку застёжка-молния, обработку нижнего среза изделия. Выполнять ВТО</p> <p>- <b>коммуникативные:</b> овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p><b>Регулятивные:</b> понимать назначение различных швейных изделий, основы стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты; строить чертеж простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку, шить поясное изделие (юбка, шорты). Уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;</p>	<p><b>Изготавливать</b> образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. <b>Проводить</b> влажно-тепловую обработку на образцах. <b>Обрабатывать</b> мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). <b>Выполнять</b> подготовку проектного изделия к примерке. <b>Проводить</b> примерку проектного изделия. <b>Устранять</b> дефекты после примерки. <b>Обрабатывать</b> проектное изделие по индивидуальному плану. <b>Осуществлять</b> самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. <b>Находить</b> и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. <b>Овладевать</b> безопасными приемами труда. <b>Знакомиться</b> с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной</p>
--	--	--	---

		определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
<b>Раздел. «Кулинария» - 7 часов</b>	<p>Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.</p>	<p><b>Личностные результаты:</b> проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.</p> <p><b>Метапредметные результаты:</b></p> <p>- <b>познавательные:</b> осознавать</p>	<p><b>Читать</b> маркировку и штриховые коды на упаковках. <b>Выполнять</b> механическую кулинарную обработку крупы. <b>Определять</b> экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. <b>Готовить</b> рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. <b>Определять</b> консистенцию блюда. <b>Готовить</b> гарнир из макаронных изделий. <b>Находить</b> и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о</p>

	<p>Подача готовых блюд.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. подача к столу.</p> <p>Классификация супов? Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.</p> <p>- <b>коммуникативные:</b> овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>- <b>регулятивные:</b> уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений,</p>	<p>блюдах из круп и макаронных изделий. <b>Дегустировать</b> блюда из круп и макаронных изделий. <b>Определять</b> свежесть рыбы органолептическими методами. <b>Подбирать</b> инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. <b>Планировать</b> последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. <b>Выполнять</b> механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. <b>Выполнять</b> механическую обработку чешуйчатой рыбы. <b>Осваивать</b> безопасные приёмы труда. <b>Выбирать</b> и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. <b>Определять</b> качество термической обработки рыбных блюд. <b>Сервировать</b> стол и дегустировать готовые блюда. <b>Находить</b> и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов обработку мяса и птицы. <b>Осваивать</b> безопасные приёмы труда.</p>
--	---	--	--

		<p>отнесения к известным понятиям.</p> <p><b>уметь</b> выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях; владеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации,</p> <p>необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;</p> <p>- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам</p> <p>трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;</p>	<p><b>Выбирать</b> и готовить блюда из мяса и птицы. <b>Проводить</b> оценку качества термической обработки мясных блюд. <b>Сервировать</b> стол и дегустировать готовые блюда. <b>Находить</b> и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам. <b>Определять</b> качество продуктов для приготовления супа. <b>Готовить</b> бульон. <b>Готовить</b> и оформлять заправочный суп. <b>Выбирать</b> оптимальный режим работы нагревательных приборов. <b>Определять</b> консистенцию супа. <b>Соблюдать</b> безопасные приёмы тру да при работе с горячей жидкостью. <b>Осваивать</b> приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. <b>Читать</b> технологическую документацию. <b>Соблюдать</b> последовательность приготовления блюд по технологической карте. <b>Осуществлять</b> органолептическую оценку готовых блюд. <b>Овладевать</b></p>
--	--	--	--

		<p>- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства;</p> <p>культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.</p>	<p>навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. <b>Находить</b> и предъявлять информацию о различных видах супа. <b>Подбирать</b> столовое бельё для сервировки стола к обеду. <b>Подбирать</b> столовые приборы и по суду для обеда. <b>Составлять</b> меню обеда. <b>Рассчитывать</b> количество и стоимость продуктов для стола. <b>Выполнять</b> сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стол</p>
<p><b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»- 4 часов</b></p>	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приём гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и под бор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в</p>	<p><b>Личностные результаты</b></p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. Использовать</p>	<p><b>Находить</b> и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. <b>Планировать</b> комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. <b>Выполнять</b> эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. <b>Изучать</b> виды занавесей для окон и выполнять макет. <b>Выполнять</b> электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор»,</p>

	<p>интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер</p>	<p>приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении изготовления макета оформление окна</p> <p><b>Метапредметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>познавательные:</b> осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы</li> <li>- уметь анализировать дизайн интерьера жилых помещений на соответствие требованиям эргономики, гигиены, эстетики.</li> <li>- уметь самостоятельно выполнять изготовление макета оформление окна</li> <li>- уметь самостоятельно ухаживать за одеждой</li> <li>- <b>коммуникативные:</b> овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b> уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата;</p>	<p>«Стили в оформлении интерьера» и др. <b>Выполнять</b> перевалку (пересадку) комнатных растений. <b>Находить</b> и предъявлять информацию о приемах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. <b>Знакомиться</b> с профессией фито дизайнер</p>
--	--	---	---

		<p>овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
<p><b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» - 10 часов</b></p>	<p>Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.</p> <p>Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. „ Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами:</p>	<p><i>Личностные результаты:</i> использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; создание изделий из конструктивных и поделочных материалов. Создание изделий из древесины и древесных материалов; использование технологических машин для изготовления изделий. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. Использовать приобретенные знания и умения в</p>	<p><b>Определять</b> виды лесоматериалов и пороки древесины. <b>Составлять</b> схемы раскроя бревна на пиломатериалы. <b>Конструировать</b> и <b>моделировать</b> изделия из древесины и древесных материалов. <b>Разрабатывать</b> сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту. <b>Знакомиться</b> с видами и свойствами ми металлического проката. <b>Разрабатывать</b> сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля. <b>Выполнять</b> распиливание металлического проката слесарной ножовкой,</p>

	<p>разрезание, рубка, опилование, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем</p>	<p>практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p> <p><b>Метапредметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>познавательные:</b> осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</li> <li>-уметь определять виды древесных материалов по внешним признакам</li> <li>-уметь самостоятельно выявлять природные пороки древесных материалов и заготовок. – уметь различать разные типы графических изображений</li> <li>-уметь самостоятельно организовывать рабочее место для ручной обработки древесины, устанавливать и закреплять заготовки</li> <li>-уметь определять последовательность изготовления детали по технологической карте.</li> <li>-уметь выполнять разметку заготовок</li> </ul>	<p>рубку металлических заготовок зубилом, опилование металлических заготовок напильниками и надфилями</p>
--	---	---	---

		<p>из древесины по чертежу с учётом направления волокон, наличия пороков материала.</p> <p>-уметь самостоятельно выбирать гвозди и шурупы для соединения деталей из древесины</p> <p>-уметь выполнять соединение деталей из древесины гвоздями и шурупами</p> <p>- <b>коммуникативные:</b> овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p><b>-регулятивные:</b> уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
<p><b>Раздел.</b> <b>«Художественные ремёсла»</b></p>	<p>Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием различных технологий обработки материалов.</p>	<p><b>Личностные результаты:</b> следить за систематичностью</p>	<p><b>Осваивать</b> технологию изготовления изделия тиснением по фольге.</p>

<p><b>– 13 часов</b></p>	<p>Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. История создания и стили художественных изделий.</p> <p>Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Мозаика с металлическим контуром. Накладная филигрань. Приёмы выполнения. Получение и отделка мозаичных работ. Применяемые материалы. Последовательность операций.</p> <p>Художественная обработка металла.</p> <p>Декоративные пропиленные металлические изделия. История применения. Технология выполнения.</p> <p>Фольга и её свойства. Инструменты и приспособления для обработки фольги. Ручное тиснение. Последовательность операций. Правила безопасной работы. Организация рабочего места.</p> <p>Виды проволоки и область их применения. Инструменты и приспособления для обработки проволоки. Художественная обработка металла. Приёмы изготовления скульптуры из металлической проволоки.</p> <p>Проектирование полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов.</p>	<p>выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.</p> <p><b>Метапредметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>познавательные:</b> осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</li> <li>- <b>коммуникативные:</b> овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</li> <li>- <b>регулятивные:</b> понимать значение декоративно-прикладного искусства в</li> </ul>	<p><b>Разрабатывать</b> эскизы и изготавливать декоративные изделия из проволоки.</p> <p><b>Изготавливать</b> изделия в технике просечного металла.</p> <p><b>Знакомиться</b> с технологией изготовления металлических рельефов методом чеканки.</p> <p><b>Соблюдать</b> правила безопасного <b>Изучать</b> материалы и инструменты для вязания. <b>Подбирать</b> крючок и нитки для вязания. <b>Вязать</b> образцы крючком.</p> <p><b>Зарисовывать</b> и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p><b>Знакомиться</b> с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p><b>Находить</b> и предъявлять информацию об истории вязания</p>
--------------------------	--	---	---

	<p>Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг. Влияние технологий обработки материалов и возможных последствий нарушения технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.</p> <p>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>жизни человека</p> <p><b>уметь</b> выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
<p><b>Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b></p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого Проекта шестиклассников. Этапы выполнения</p>	<p><b>Личностные результаты:</b></p> <p>следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на</p>	<p><b>Знакомиться</b> с примерами творческих проектов шестиклассников. <b>Определять</b> цель и задачи проектной деятельности. <b>Изучать</b> этапы выполнения проекта.</p>

<p>– 6 часов</p>	<p>проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.</p> <p><b>Метапредметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>познавательные:</b> осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</li> <li>- <b>коммуникативные:</b> овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы, и проектной деятельности.</li> <li>- <b>регулятивные:</b> понимать значение проектной деятельности</li> </ul> <p>уметь выполнять задание в</p>	<p><b>Выполнять</b> проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». <b>Выполнять</b> проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». <b>Выполнять</b> проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». <b>Выполнять</b> проект по разделу «Кулинария». <b>Оформлять</b> портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. <b>Подготавливать</b> электронную презентацию проекта. <b>Составлять</b> доклад к защите творческого проекта. <b>Защищать</b> творческий проект</p>
------------------	--	---	--

		<p>соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
<p><b>Раздел. «Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы)» – 8 часов</b></p>	<p>Понятие полевой опыт. Виды полевых опытов. Основные единицы полевого опыта. Способы размещения вариантов и повторений опыты. Определение средней массы выращенных овощей. Виды капустных овощей. Их пищевая ценность, сорта. Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей. Устройство русского парника. Понятие почвосмесь, рамооборот. Расположение парника</p>	<p><b>Личностные результаты:</b> использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах,</p>	<p><b>Изучать</b> понятие полевой опыт. Виды полевых опытов. <b>Исследовать</b> пищевую ценность, сорта капусты. <b>Изучать</b> подготовку хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. <b>Подготовка</b> урожая к закладке на хранение. <b>Способы</b> уменьшения потерь продукции при хранении.</p>

	<p>Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.</p> <p>Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Развитие растениеводства в регионе. Правила безопасного труда в растениеводстве. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду.</p> <p>Профессии, связанные с выращиванием растений.</p>	<p>доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. Использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p> <p><b>Метапредметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>познавательные:</b> осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; соблюдение правил техники безопасности при выполнении сельскохозяйственных работ.</li> <li>- уметь самостоятельно обрабатывать почву под овощные растения</li> <li>- уметь пользоваться сельхоз инструментами</li> <li>- уметь определять спелость овощей.</li> <li>- уметь ухаживать за рассадой, и высаживать рассаду в грунт</li> <li>- <b>коммуникативные:</b> овладеть способами позитивного</li> </ul>	<p><b>Находить</b> и представлять информацию о организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Развитие растениеводства в регионе.</p> <p><b>Изучать</b> устройство русского парника.</p> <p><b>Овладевать</b> безопасными приёмами труда.</p> <p><b>Знакомиться</b> с профессиями связанные с технологиями выращивания культурных растений.</p>
--	---	--	--

		<p>взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p><b>Регулятивные:</b> уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
--	--	--	--

## Тематическое планирование

Наименование раздела	Тема уроков
<b>1.Растениеводство Основы аграрной технологии (осенний период)</b>	1.Вводный урок
8 часов	2.Основы овощеводства. Понятие о сорте
	3.Овощи из семейства паслёновые
	4.Семеноводство овощных культур
	5.Овощи из семейства тыквенных.
	6.Что такое полевой опыт?
	7.Овощные капустные растения
	8.Сооружения защищённого грунта
<b>2.Создание изделий из текстильных материалов</b>	1.Текстильные материалы из химических волокон и их свойства
12 часов	2.Конструирование швейных изделий
	3.Технология изготовления швейных изделий. Раскрой
	4.Ручные работы
	5.Ручные работы

	6. Уход за швейной машиной. Дефекты машинной строчки и их устранение
	7. Дефекты машинной строчки
	8. Виды машинных операций.
	9. Машинные швы
	10. Обработка мелких деталей. Обработка пояса
	11. Технология обработка плечевых срезов и горловины изделия
	12. Обработка боковых и нижнего среза изделия
<b>3. Технологии домашнего хозяйства</b>	1. Планирование жилого дома
4 часа	2. Интерьер жилого дома
	3. Комнатные растения в интерьере квартиры
	4. Технология выращивания комнатных растений
<b>Технологии обработки конструкционных материалов</b>	1. Заготовка древесины, её пороки и выбор для изготовления изделий
10 часов	2. Пороки древесины
	3. Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий
	4. Конструирование и моделирование изделий из древесины

	5. Устройство и работа на токарного станка
	6. Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий и прокат
	7. Проектирование изделий из металлического проката
	8. Разрезание металлического проката
	9. Рубка металлических заготовок
	10. Опиливание заготовок напильником
<b>Кулинария</b>	1. Блюда из круп и макаронных изделий
7 часов	2. Блюда из круп и макаронных изделий
	3. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
	4. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
	5. Технология приготовления блюд из мяса и птицы
	6. Технология приготовления первых блюд (супов)
	7. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола
<b>Технологии обработки конструкционных и текстильных материалов «Художественные ремесла»</b>	1. Создание декоративно-прикладных изделий из металла
13 часов (8+5)	2. Художественная обработка металла. Мозаика с металлическим контуром

	3.Художественная обработка металла. Мозаика с металлическим контуром
	4.Художественная обработка металла. Декоративные пропиленные металлические изделия
	5.Художественное теснение по фольге
	6.Художественное теснение по фольге
	7.Изготовление художественного изделия из проволоки.
	8.Изготовление художественного изделия из проволоки.
<b>«Художественные ремёсла»</b>	1.Основы технологии вязания крючком
	2.Вязание полотна
	3.Вязание полотна
	4.Вязание по кругу
	5.Вязание по кругу
<b>«Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	1.Проектирование. Алгоритм проектной деятельности.
6 часов	2.Подготовительный этап творческого проекта.
	3.Технологический этап творческого проекта
	4.Технологический этап творческого проекта
	5.Заключительный этап творческого проекта.

	6.Заключительный этап творческого проекта.
<b>«Растениеводство» Основы аграрной технологии (весенний период)</b>	1.Русский парник
8 часов	2.Выращивание рассады овощных культур
	3.Выращивание огурцов в условиях защищённого грунта
	4.Выращивание томата в теплице и парнике
	5.Выращивание томатов в поле
	6.Выращивание огурцов в поле
	7.Выращивание капусты белокочанной
	8.Профессии связанные с технологиями выращивания культурных растений