

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Министерство образования Тульской области  
МО Дубенский район

МКОУ Протасовская ООШ

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР

Соломатов В.С.  ФИО

Протокол № 5  
от "15" 06.22 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор

Николаева А.В.  ФИО

Приказ № 85  
от "15" 06.22



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

(ID 4166377)

учебного предмета  
«технология»  
для 6 класса основного общего образования  
на 2022-2023 учебный год

Составитель: Гулиев Анвар Шавкатович  
учитель физической культуры

село Протасово 2022

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### НАУЧНЫЙ, ОБШЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:

были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма;

проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;

исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор.

Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка.

Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

### ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для

перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

**Задачами** курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;

предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области; методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем: технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии: уровень представления; уровень пользователя;

когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий —

информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

### ***Модуль «Производство и технология»***

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

### ***Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»***

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

## **МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебный предмет "Технология" изучается в 6 классе два часа в неделю, общий объем составляет 68 часов.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ**

#### **Модуль «Производство и технология»**

##### **Раздел. Задачи и технологии их решения.**

Технология решения производственных задач в информационной среде как важнейшая технология 4-й промышленной революции.

Чтение описаний, чертежей, технологических карт.

Обозначения: знаки и символы. Интерпретация знаков и знаковых систем. Формулировка задачи с использованием знаков и символов.

Информационное обеспечение решения задачи. Работа с «большими данными». Извлечение информации из массива данных.

Исследование задачи и её решений.

Представление полученных результатов.

### **Раздел. Основы проектной деятельности.**

Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

### **Раздел. Технология домашнего хозяйства.**

Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира.

Порядок в доме. Порядок на рабочем месте.

Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ.

Электропроводка. Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством.

Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне. Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне.

Швейное производство. Текстильное производство. Оборудование, инструменты, приспособления. Технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Декоративно-прикладное творчество. Технологии художественной обработки текстильных материалов.

### **Раздел. Мир профессий.**

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию.

## **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

### **Раздел. Технологии обработки конструкционных материалов.**

Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла.

Резание заготовок.

Строгание заготовок из древесины.

Гибка, заготовок из тонколистового металла и проволоки. Получение отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея.

Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Зачистка и отделка поверхностей деталей из конструкционных материалов.

Изготовление цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом.

Отделка изделий из конструкционных материалов.

Правила безопасной работы.

### **Раздел. Технология обработки текстильных материалов.**

Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления. Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжильных операций. Основные профессии швейного производства.

Оборудование текстильного производства. Прядение и ткачество. Основы материаловедения. Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Ручные стежки и строчки. Классификация машинных швов. Обработка деталей кроя. Контроль качества готового изделия.

Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения. Технология выполнения соединительных швов. Обработка срезов.

Обработка вытачки. Технология обработки застёжек.

Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных

материалов: лоскутное шитьё, вышивка

### **Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов.**

Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях.

Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Технология приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### *Патриотическое воспитание:*

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;  
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

#### *Гражданское и духовно-нравственное воспитание:*

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

#### *Эстетическое воспитание:*

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

*Ценности научного познания и практической деятельности:* осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

#### *Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

#### *Трудовое воспитание:*

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.

#### *Экологическое воспитание:*

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

### МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### **Овладение универсальными познавательными действиями**

##### *Базовые логические действия:*

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;  
устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

##### *Базовые исследовательские действия:*

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;  
овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;  
строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;  
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;  
прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

#### *Работа с информацией:*

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи; понимать различие между данными, информацией и знаниями; владеть начальными навыками работы с «большими данными»; владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

### **Овладение универсальными учебными регулятивными действиями**

#### *Самоорганизация:*

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;  
делать выбор и брать ответственность за решение.

#### *Самоконтроль (рефлексия):*

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;  
объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;  
вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;  
оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

#### *Принятие себя и других:*

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

### **Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

#### *Общение:*

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта; в рамках публичного представления результатов проектной деятельности; в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов; в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

#### *Совместная деятельность:*

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;  
понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики; уметь распознавать некорректную аргументацию.



## **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **Модуль «Производство и технология»**

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме; выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития; уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; соблюдать правила безопасности;

использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;

получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов; оперировать понятием «биотехнология»;

классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды; оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; соблюдать правила безопасности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия; использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;

получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;

характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;

применять ручные технологии обработки конструкционных материалов; правильно хранить пищевые продукты;

осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;

выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда; осуществлять доступными средствами контроль качества блюда; проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;

строить чертежи простых швейных изделий;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

выполнять художественное оформление швейных изделий; выделять свойства наноструктур;

приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;

получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы				
<b>Модуль 1. Производство и технология</b>								
1.1.	Задачи и технологии их решения	10	0	3	01.09.2022 30.09.2022	выделять среди множества знаков те знаки, которые являются символами;; формулировать условие задачи; используя данную знаковую систему;; формулировать определение модели;; называть основные виды моделей;; выделять в тексте ключевые слова; анализировать данный текст по; определённому плану;; составлять план данного текста;; строить простейшие модели в; соответствии с имеющейся схемой;; определять области применения; построенной модели;;	Устный опрос; Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7103/main/29673/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7103/main/29673/</a> <a href="http://www.yahoo.com/">http://www.yahoo.com/</a>
1.2.	Проекты и проектирование	14	0	6	06.10.2022 01.12.2022	находить общее и особенное в понятиях «алгоритм»; «технология»; «проект»;; называть виды проектов;; разрабатывать проект в соответствии с общей схемой;; составлять паспорт проекта;; использовать компьютерные программы поддержки проектной деятельности;; осуществить презентацию проекта;	Письменный контроль; Практическая работа;	<a href="http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsamodelkin.ucoz.com%2F%2520https%3A%2F%2Fyandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20проект.%20виды%20проектов%206%20класс%20по%20технологии&amp;path=yandex_search&amp;parent-reqid=1655101288902255-11013274269171094161-vla1-5795-vla-l7-balancer-8080-BAL1890&amp;from_type=vast&amp;filmId=16503506774779767498">http://infourok.ru/go.html?</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/main/257498/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/main/257498/</a>

1.3.	Технологии домашнего хозяйства	5	0	1	08.12.2022 22.12.2022	<p>приводить примеры «порядка» и «хаоса» из различных предметных областей;; называть возможные способы; упорядочивания окружающего человека пространства;; называть профессии и виды деятельности; связанные с упорядочиванием различных объектов;; называть отличие кулинарного рецепта от алгоритма и технологии;; пользуясь компьютерной программой;</p> <p>спроектировать комнату в квартире или; доме;; пользуясь компьютерной программой;</p> <p>рассчитать количество ткани; которое; необходимо для изготовления выбранного изделия;;</p>	<p>Письменный контроль;</p> <p>Практическая работа;</p>	<p><a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/1208/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/1208/</a> <a href="https://yandex.m/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20Декоративноприкладное%20творчество%206%20класс%20по%20технологии&amp;path=yandex_search&amp;parentreqid=1655103687642546-1143925915245605355-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL6843&amp;from_type=vast&amp;filmId=13669343782874474818">https://yandex.m/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20Декоративноприкладное%20творчество%206%20класс%20по%20технологии&amp;path=yandex_search&amp;parentreqid=1655103687642546-1143925915245605355-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL6843&amp;from_type=vast&amp;filmId=13669343782874474818</a> <a href="http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsamodelkin.ucoz.com%2F%2520">http://infourok.ru/go.html?</a> <a href="http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsamodelkin.ucoz.com%2F%2520">href=http%3A%2F%2Fsamodelkin.ucoz.com%2F%2520</a></p>
1.4.	Мир профессий	5	0	2	23.12.2022 20.01.2023	<p>называть основные объекты человеческого труда;; приводить примеры редких и исчезающих профессий;; используя известные методики; определять область своей возможной; профессиональной деятельности;;</p>	<p>Устный опрос;</p> <p>Практическая работа;</p>	<p><a href="http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsamodelkin.ucoz.com%2F%2520">http://infourok.ru/go.html?</a> <a href="https://yandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20Какие%20бывают%20профессии%206%20класс%20по%20технологии&amp;path=yandex_search&amp;parent-reqid=1655103871665961-9274272951532589526-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL8000&amp;from_type=vast&amp;filmId=11212377639715730178">https://yandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20Какие%20бывают%20профессии%206%20класс%20по%20технологии&amp;path=yandex_search&amp;parent-reqid=1655103871665961-9274272951532589526-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL8000&amp;from_type=vast&amp;filmId=11212377639715730178</a></p>
Итого по модулю		34						
<b>Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов</b>								
2.1.	Трудовые действия как основные слагаемые технологии	4	0	2	21.01.2023 03.02.2023	<p>называть основные измерительные; инструменты;; называть основные трудовые действия;</p> <p>необходимые при обработке данного; материала;; выбирать масштаб измерения; адекватный поставленной задаче;; оценивать погрешность измерения;; осуществлять измерение с помощью; конкретного измерительного инструмента;</p> <p>конструировать технологические операции по обработке данного материала из; трудовых действий;;</p>	<p>Устный опрос;</p> <p>Практическая работа;</p>	<p><a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-natemuizmeritelnie-instrumenti-klass-2185297.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-natemuizmeritelnie-instrumenti-klass-2185297.html</a> <a href="https://yandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20Понятие%20погрешности%20измерения%206%20класс%20по%20технологии&amp;path=yandex_search&amp;parentreqid=1655104303434831-2875786309929734558-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL-5878&amp;from type=vast&amp;filmId=1027249417495674647">https://yandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20Понятие%20погрешности%20измерения%206%20класс%20по%20технологии&amp;path=yandex_search&amp;parentreqid=1655104303434831-2875786309929734558-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL-5878&amp;from type=vast&amp;filmId=1027249417495674647</a> <a href="http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsamodelkin.ucoz.com%2F%2520">http://infourok.ru/go.html?</a> <a href="http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsamodelkin.ucoz.com%2F%2520">href=http%3A%2F%2Fsamodelkin.ucoz.com%2F%2520</a></p>

2.2.	Технологии обработки конструкционных материалов	10	0	5	<p>06.02.2023 10.03.2023</p> <p>формулировать общность и различие; технологий обработки различных; конструкционных материалов;; резание заготовок;; строгание заготовок из древесины;; сгибание заготовок из тонколистового; металла и проволоки;; получение отверстий в заготовках из; конструкционных материалов;; получение отверстий в заготовках из; конструкционных материалов;; соединение деталей из древесины с; помощью гвоздей;; шурупов; клея;; сборка изделий из тонколистового металла;</p> <p>проволоки; искусственных материалов;; изготовление цилиндрических и; конических деталей из древесины ручным; инструментом;; зачистка и отделка поверхностей деталей;; отделка изделий;;</p>	Устный опрос; Практическая работа;	<p><a href="http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsamodelldn.ucoz.com%2F%2520https://resh.edu.ru/subject/lesson/7089/main/258029/https://resh.edu.ru/subject/lesson/7089/main/258029/">http://infourok.ru/go.html?</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7089/main/258029/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7089/main/258029/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7091/start/257214">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7091 /start/257214</a></p>
2.3.	Технология обработки текстильных материалов	10	0	6	<p>16.03.2023 21.04.2023</p> <p>формулировать общность и различие; технологий обработки различных; текстильных материалов;; формулировать последовательность; изготовления швейного изделия;; осуществлять классификацию машинных швов;; обрабатывать детали кроя;; осуществлять контроль качества готового изделия;; осуществлять раскрой ткани из; натуральных волокон животного; происхождения;; выполнение соединительных швов;; обработка срезов;; обработка выточки;; обработка застёжек;;</p>	Устный опрос; Практическая работа;	<p><a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7093/main/257155/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7093/main/257155/</a> <a href="http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsamodelkin.ucoz.com%2F%2520">http://infourok.ru/go.html?</a></p>

2.4.	Технология обработки пищевых продуктов	10	0	5	27.04.2023 26.05.2023	<p>характеризовать основные пищевые продукты;;</p> <p>называть основные кухонные инструменты;;</p> <p>называть блюда из различных национальных кухонь;; определять сохранность пищевых продуктов;;</p> <p>точно следовать технологическому процессу приготовления пищи; соблюдать температурный режим;; осуществлять первую помощь при пищевых отравлениях;; соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными инструментами;;</p>	Устный опрос; Практическая работа;	<a href="http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsamodelkin.ucoz.com%2F%2520https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/start/257556">http://infourok.ru/go.html?</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/start/257556">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/start/257556</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/main/309220/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/main/309220/</a>
Итого по модулю		34						
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	30				

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Виды, формы контроля
		всего	контрольные работы	практические работы		
1.	Технология решения производственных задач в информационной среде, как важнейшая технология 4-ой промышленной революции	1		0		Устный опрос;
2.	Чтение, описание чертежей, технологических карт	1		0		Устный опрос;
3.	Практическая работа "Чтение и выполнение чертежей, эскизов, технических рисунков"	1		1		Практическая работа;
4.	Обозначения: знаки и символы. Интерпретация знаков и знаковых систем	1		0		Письменный контроль;
5.	Информационное обеспечение решения задачи. Работа с "большими данными"	1		0		Письменный контроль;
6.	Извлечение информации из массива данных	1		0		Устный опрос;
7.	Практическая работа «Чтение и запись информации различными средствами отображения информации»	1		1		Практическая работа;
8.	Исследование задачи и её решений.	1		0		Устный опрос;
9.	Представление полученных результатов	1		0		Устный опрос;
10.	Практическая работа "Извлечение информации из архива данных"	1		1		Практическая работа;
11.	Понятие проекта. Проект и алгоритм	1		0		Устный опрос;

12.	Проект и технология. Виды проектов	1		0		Устный опрос;
13.	Творческие проекты	1		0		Письменный контроль;
14.	Исследовательские проекты	1		0		Устный опрос;
15.	Паспорт проекта. Практическая работа "Составление паспорта проекта"	1		1		Практическая работа;
16.	Этапы проектной деятельности	1		0		Письменный контроль;
17.	Практическая работа «Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда»	1		1		Практическая работа;
18.	Инструменты работы над проектом	1		0		Устный опрос;
19.	Компьютерная поддержка проектной деятельности	1		0		Письменный контроль;
20.	Инструменты работы над проектом	1		0		Устный опрос;
21.	Практическая работа «Выполнение проектной работы»	1		1		Практическая работа;
22.	Практическая работа «Выполнение проектной работы»	1		1		Практическая работа;
23.	Практическая работа "Защита проекта"	1		1		Практическая работа;
24.	Практическая работа "Защита проекта"	1		1		Практическая работа;



25.	Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира. Порядок в доме. Порядок на рабочем месте. Практическая работа "Создание интерьера квартиры в компьютерной графике"	1		1		Практическая работа;
26.	Электропроводка. Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством	1		0		Письменный контроль;
27.	Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне	1		0		Устный опрос;
28.	Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне	1		0		Письменный контроль;
29.	Швейное производство. Текстильное производство. Оборудование, инструменты, приспособления	1		0		Устный опрос;
30.	Какие бывают профессии	1		0		Устный опрос;
31.	Как выбрать профессию	1		0		Устный опрос;
32.	Как определить область своих интересов	1		0		Тестирование;
33.	Практическая работа «Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности»	1		1		Практическая работа;
34.	Практическая работа "Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о профессиях"	1		1		Практическая работа;
35.	Трудовые действия как основные слагаемые технологии	1		0		Устный опрос;

36.	Измерения как универсальные трудовые действия.	1		0		Устный опрос;
37.	Практическая работа "Измерение с помощью линейки, штангенциркуля, лазерной рулетки"	1		1		Практическая работа;
38.	Практическая работа "Трудовые действия, необходимые при обработке материалов: бумаги, ткани, древесины, пластмассы"	1		1		Практическая работа;
39.	Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла	1		0		Устный опрос;
40.	Резание заготовок. Правила безопасной работы	1		0		Устный опрос;
41.	Практическая работа "Строгание заготовок из древесины"	1		1		Практическая работа;
42.	Гибка, заготовок из тонколистового металла и проволоки.	1		1		Устный опрос;
43.	Получение отверстий в заготовках из конструкционных материалов	1		0		Устный опрос;
44.	Практическая работа "Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея"	1		1		Практическая работа;
45.	Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов	1		0		Устный опрос;

46.	Практическая работа "Зачистка и отделка поверхностей деталей из конструкционных материалов"	1		1		Практическая работа;
47.	Практическая работа "Изготовление цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом"	1		1		Практическая работа;
48.	Отделка изделий из конструкционных материалов	1		0		Устный опрос;
49.	Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления	1		0		Устный опрос;
50.	Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Практическая работа "Ознакомление с устройством и назначением инструментов, приспособлений, машин для обработки текстильных материалов"	1		1		Практическая работа;
51.	Приёмы выполнения основных утюжильных операций. Практическая работа "Выполнение различных видов ВТО"	1		1		Практическая работа;
52.	Основные профессии швейного производства. Оборудование текстильного производства.	1		0		Устный опрос;
53.	Прядение и качество. Основы материаловедения. Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения	1		0		Устный опрос;

54.	Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Последовательность изготовления швейного изделия	1		0		Устный опрос;
55.	Раскладка выкройки на ткани. Практическая работа «Раскрой деталей изделия»	1		1		Практическая работа;
56.	Ручные стежки и строчки. Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	1		1		Практическая работа;
57.	Машинные швы. Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»	1		1		Практическая работа;
58.	Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитье, вышивка.	1				Практическая работа;
59.	Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Практическая работа «Определение загрязнения столовой посуды»	1		1		Практическая работа;
60.	Безопасные приёмы работы. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Практическая работа "Сервировка стола	1		1		Практическая работа;

61.	Основы здорового питания. Продукты питания их свойства. Сохранность пищевых продуктов	1		0		Устный опрос;
62.	Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов	1		0		Устный опрос;
63.	Основы здорового питания в походных условиях. Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях	1		0		Устный опрос;
64.	Практическая работа "Составление меню для похода"	1		1		Практическая работа;
65.	Основные приёмы и способы обработки продуктов. Технология приготовления основных блюд	1		0		Устный опрос;
66.	Практическая работа «Приготовление блюд из круп или макаронных изделий»	1		1		Практическая работа;
67.	Практическая работа «Приготовление блюд из сырых и варёных овощей»	1		1		Практическая работа;
68.	Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов	1		0		Устный опрос;
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	29		

### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Технология. 6 класс/Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»;  
Введите свой вариант:

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

Технология. 6 класс /под редакцией Казакевича В.М.

Технология . 6 класс / под редакцией Бешенкова Методическое пособие 5-9 классы

«Технология» рабочие программы 5 - 9 классы (В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова) - Москва «Просвещение» 2018

### **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7103/main/296737/>

[https://yandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20проект.%20виды%20проектов%206%20класс%20по%20технологии&раЛ=yandex\\_search&parent-reqid=1655101288902255-11013274269171094161-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL-1890&from\\_type=vast&filmId=16503506774779767498](https://yandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20проект.%20виды%20проектов%206%20класс%20по%20технологии&раЛ=yandex_search&parent-reqid=1655101288902255-11013274269171094161-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL-1890&from_type=vast&filmId=16503506774779767498)

20проектов%206%20класс%20по%20технологии&раЛ=

yandex\_search&parent-reqid=1655101288902255-11013274269171094161-

vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL-1890&from\_type=vast&filmId=16503506774779767498

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/main/257498/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/1208/>

[https://yandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20Понятие%20о%20погрешности%20измерения%206%20класс%20по%20технологии&path=yandex\\_search&parentreqid=16551043032875786309929734558-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL-5878&from\\_type=vast&filmId=1027249417495674647](https://yandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20Понятие%20о%20погрешности%20измерения%206%20класс%20по%20технологии&path=yandex_search&parentreqid=16551043032875786309929734558-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL-5878&from_type=vast&filmId=1027249417495674647)

text=видеоуроки%20по%20теме%20Понятие%20о%20погрешности%20измерения%206%20класс%20по%20технологии&path=yandex\_search&parentreqid=16551043032875786309929734558-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL-5878&from\_type=vast&filmId=1027249417495674647

[https://yandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20Декоративно-прикладное%20творчество%206%20класс%20по%20технологии&path=yandex\\_search&parent-reqid=1655103687642546-1143925915245605355-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL6843&from\\_type=vast&filmId=13669343782874474818](https://yandex.ru/video/preview/?text=видеоуроки%20по%20теме%20Декоративно-прикладное%20творчество%206%20класс%20по%20технологии&path=yandex_search&parent-reqid=1655103687642546-1143925915245605355-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL6843&from_type=vast&filmId=13669343782874474818)

технологии&path=yandex\_search&parent-reqid=1655103687642546-1143925915245605355-vla1-5795-vla-17-balancer-8080-BAL6843&from\_type=vast&filmId=13669343782874474818

<https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temuizmeritelnie-instrumenti-klass-2185297.html>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7089/main/258029/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7089/main/258029/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7091/start/257214/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7093/main/257155/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/start/257556/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/main/309220/>

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

Рабочие поверхности, стулья и столы.

Швейные машинки, манекен.

Измерительные инструменты и приспособления для ручного шитья.

Кухонное оборудование.

Техника для тепловой обработки и разделки пищевых продуктов.

Посуда и набор для сервировки стола.

Технологические карты, схемы, плакаты и стенды по темам уроков.

Столярные инструменты, измерительное оборудование, материалы для разметки, слесарные приборы, электрические инструменты, бытовые приборы и инструменты для сантехнических работ.

Мультимедийный проектор. Экран.

### **ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

Доска гладильная

Машина швейная

Комплект для вышивания

Ножницы универсальные

Утюг с пароувлажнителем

Чайник электрический

Весы настольные электронные кухонные

Комплект столовых приборов

Набор кухонных ножей

Набор разделочных досок

Набор посуды для приготовления пищи

Набор приборов для приготовления пищи

Комплект рабочей одежды

Верстак ученический

Стол металлический под станок

Станок сверлильный

Вертикально-фрезерный станок

Станок токарный по металлу

Набор молотков

Киянка деревянная

Набор надфилей

Набор напильников

Ножницы по металлу