

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа посёлка Первое Мая

СОГЛАСОВАНО:

Методический Совет

МБОУ СОШ п. Первое Мая

Протокол МС № 1 от 30.08.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор школы

_____ Вьюнова Н.В.

Приказ №37 от 30.08.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

в 6 классе

Разработала
Молькова Анастасия Николаевна

2021 год.

Рабочая программа по технологии в 6 классе составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, составлена на основе программы основного общего образования по направлению «Технология» и в соответствии авторской общеобразовательной программы под редакцией Н. В. Синица, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко и др. Программа рассчитана на 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

В результате изучения технологии ученик должен:

Знать/понимать:

- основные технологические понятия;
- назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- применять новые технологии обработки древесных материалов;
- уметь конструировать и моделировать изделия из древесины;
- работать на токарном станке;
- изготавливать скалку;
- научиться вязать крючком;
- уметь готовить суп, блюда из рыбы, мяса птицы;
- уметь сервировать стол к обеду.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;

- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Содержание учебного предмета, курса

Введение (1 час).

Глава 1. Интерьер жилого дома (10 часов).

Планировка жилого дома. Комната подростка. Интерьер жилого дома. Отделка стен. Декоративное оформление интерьера. Практическая работа «Декоративное оформление интерьера». Комнатные растения в интерьере квартиры. Технология выращивания комнатных растений. Технология пересадки растений, технология перевалки растений. Творческий проект - «Растения в интерьере жилого дома».

Глава 2. Создание изделий из конструкционных материалов (19 часов).

Заготовка древесины, её пороки. Выбор древесины для изготовления изделий. Профессии – вальщик леса, машинист лесозаготовительной машины. Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий. Схема раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертеж угольника, маршрутная карта изготовления угольника. Устройство и работа токарного станка для обработки древесины. Правила безопасности при работе на токарном станке. Технология точения древесины на токарном станке. Токарные стамески. Металлический прокат и его свойства для изготовления деталей. Проектирование изделий из металлического проката. Разрезание металлического проката слесарной ножовкой. Правила безопасной работы. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильником и надфилями. Творческий проект – «Скалка». Маршрутная карта изготовления скалки.

Глава 3. Создание швейных изделий (27 часа).

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Конструирование швейных изделий. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой. Правила раскроя. Технология дублирования деталей, соединение детали с клеевой прокладкой. Ручные работы. Уход за швейной машинкой. Дефекты машинной строчки и их устранение. Виды машинных операций. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия. Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов. Технологи обработки срезов подкройной обтачки. Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка. Технология пошива подушки. Основы технологии вязания крючком. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. Практическая работа. Вязание по кругу. Практическая работа. Творческий проект – «Диванная подушка».

Глава 4. Кулинария (11 часов).

Блюда из круп и макаронных изделий. Технология приготовления макаронных изделий и требования к качеству. Технология приготовления блюд из рыбы, определение доброкачественной рыбы, первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы, схема приготовления жареной рыбы. Нерыбные продукты моря. Технология приготовления блюд из мяса, признаки доброкачественного мяса и обработка мяса. Домашняя птица, приготовление куриного филе в кляре. Технология приготовления первых блюд.

Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. Творческий проект – «Приготовления воскресного обеда». Защита проекта.

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	
			план	факт
1.	Правила безопасности на уроках технологии.	1		
2.	Планировка жилого дома.	1		
3.	Комната подростка.	1		
4.	Интерьер жилого дома.	1		
5.	Отделка стен.	1		
6.	Декоративное оформление интерьера.	1		
7.	Практическая работа «Декоративное оформление интерьера».	1		
8.	Комнатные растения в интерьере квартиры.	1		
9.	Технология выращивания комнатных растений.	1		
10.	Технология пересадки растений, технология перевалки растений.	1		
11.	Творческий проект - «Растения в интерьере жилого дома».	1		
12.	Заготовка древесины, её пороки.	1		
13.	Выбор древесины для изготовления изделий.	1		
14.	Профессии – вальщик леса, машинист лесозаготовительной машины.	1		
15.	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий.	1		
16.	Схема раскроя бревна на пиломатериалы.	1		
17.	Конструирование и моделирование изделий из древесины.	1		
18.	Сборочный чертеж угольника, маршрутная карта изготовления угольника.	1		
19.	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины.	1		
20.	Правила безопасности при работе на токарном станке.	1		
21.	Технология точения древесины на токарном станке.	1		
22.	Токарные стамески.	1		
23.	Металлический прокат и его свойства для изготовления деталей.	1		
24.	Проектирование изделий из металлического проката.	1		
25.	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой.	1		
26.	Правила безопасной работы.	1		
27.	Рубка металлических заготовок зубилом.	1		
28.	Опиливание металлических заготовок напильником и надфилями.	1		
29.	Творческий проект – «Скалка».	1		
30.	Маршрутная карта изготовления скалки.	1		
31.	Текстильные материалы из химических волокон и их	1		

	свойства.			
32.	Конструирование швейных изделий.	1		
33.	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	1		
34.	Определение размеров фигуры человека.	1		
35.	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
36.	Моделирование плечевой одежды.	1		
37.	Подготовка выкройки к раскрою.	1		
38.	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.	1		
39.	Правила раскроя.	1		
40.	Технология дублирования деталей, соединение детали с клеевой прокладкой.	1		
41.	Ручные работы.	1		
42.	Уход за швейной машинкой.	1		
43.	Дефекты машинной строчки и их устранение.	1		
44.	Виды машинных операций.	1		
45.	Обработка мелких деталей.	1		
46.	Подготовка и проведение примерки изделия.	1		
47.	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов.	1		
48.	Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка.	1		
49.	Технология пошива подушки.	1		
50.	Основы технологии вязания крючком.	1		
51.	Основные виды петель при вязании крючком.	1		
52.	Технологи обработки срезов подкройной обтачки.	1		
53.	Вязание полотна.	1		
54.	Практическая работа.	1		
55.	Вязание по кругу.	1		
56.	Практическая работа.	1		
57.	Творческий проект – «Диванная подушка».	1		
58.	Блюда из круп и макаронных изделий. Технология приготовления макаронных изделий и требования к качеству.	1		
59.	Технология приготовления блюд из рыбы, определение доброкачественной рыбы, первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы, схема приготовления жареной рыбы.	1		
60.	Нерыбные продукты моря. Технология приготовления блюд из мяса, признаки доброкачественного мяса и обработка мяса.	1		
61.	Домашняя птица, приготовление куриного филе в кляре. Технология приготовления первых блюд.	1		
62.	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. Творческий проект – «Приготовления воскресного обеда».	1		
63.	Резервный урок.	1		
64.	Резервный урок.	1		
65.	Резервный урок.	1		
66.	Резервный урок.	1		

67.	Резервный урок.	1		
68.	Резервный урок.	1		
	Итого	68		