**Министерство образования Ставропольского края**

**Управление образования администрации города Ессентуки**

**МБОУ СОШ №3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**методическим объединением учителей технологии, физической культуры,музыки и ИЗО Руководитель МО учителей технологии, физической культуры, музыки и ИЗО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бережная Ирина АлександровнаПротокол №1 от 28.08.23 | **СОГЛАСОВАНО**Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кудинова Елена ДавыдовнаПриказ №1 от 28.08.23 | **УТВЕРЖДЕНО**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Чуденцова Ада АлексеевнаПриказ №135 от 28.08.2023  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета «Технология»

**Класс: 6**

**Уровень образования: Основное общее образование**

**Срок реализации программы 2023 - 2024 учебный год**

**Количество часов по учебному плану: всего – 68 часов (2 часа в неделю)**

Рабочая программа написана на основании:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897(с изменениями и дополнениями, в редакции протокола № 3/15 от 28.10.2015 федерального учебно-методического объединения по общему образованию);
2. Основной образовательной программы ООО МБОУ СОШ № 3;
3. Учебного плана школы на 2023-2024учебный год;
4. Годового учебного календарного графика на текущий учебный год;
5. Программы воспитания МБОУ СОШ №3;
6. Рабочих программ. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. — 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020;
7. Учебника: Технология 6 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/ В.М. Казакевич и др.; под. ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.: ил.

Составитель: Бережная Ирина Александровна

 учитель технологии

Ессентуки 2023

**Планируемые результаты учебного предмета «Технология»**

**Личностные:**

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности

- мотивация учебной деятельности

- овладение установками, нормами, правилами научной организации умственного и физического труда

- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности

- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности)

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации

- нравственно-эстетическая ориентация

- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности

- развитие готовности к самостоятельным действиям

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное восприятие своей этнической идентичности)

- проявление технико-технологического и экономического мышления

- экологическое сознание (знание основ ЗОЖ, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам)

**Метапредметные:**

**Познавательные:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности

- определение адекватным имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов

- самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию технических изделий

- моделирование технических объектов и технологических процессов

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям

- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование)

- исследовательские и проектные действия

- осуществление поиска информации с использованием различных ресурсов

- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач

- формулирование определенных понятий

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

**Коммуникативные:**

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей

- организовывать и планировать учебное сотрудничество

- слушать и выступать

- проявлять инициативу, принимать решения

- владение речью

**Регулятивные:**

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе

- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия)

- саморегуляция

**Предметные:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Выпускник научится** | **Выпускник получит возможность научиться** |
| *МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности* |
| — разрабатывать программу выполнения проекта; — составлять необходимую учебно-технологическую документацию;— осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;— подбирать оборудование и материалы;— организовывать рабочее место; — осуществлять технологический процесс;— контролировать ход и результаты работы; — оформлять проектные материалы; — осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера | — корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;— применять технологический подход для осуществления любой деятельности; |
| *МОДУЛЬ 2. Основы производства*  |
| — ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;— оценивать уровень совершенства местного производства | — изучать характеристики производства;— оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; — оценивать уровень экологичности местного производства;— определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;— находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда |
| *МОДУЛЬ 3. Современные и перспективные технологии* |
| — разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; — ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;— оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; | — оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;— оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи |
| *МОДУЛЬ 4. Элементы техники и машин* |
| — разбираться в сущности того, что такое техническая система; —находить информацию о современных видах техники;— изучать конструкцию и принципы работы современной техники;— оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; | — оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; |
| *МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов* |
| — читать и создавать технические рисунки, чертежи; — анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;— подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;— осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;— изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; — выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;— осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки | — выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;— разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;— находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;— проектировать весь процесс получения материального продукта;— совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации |
| *МОДУЛЬ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии* |
| — разбираться в видах энергии, используемых людьми;— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования тепловой энергии | — оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;— разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях |
| *МОДУЛЬ 7. Технологии получения, обработки и использования информации* |
| — осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;— применять технологии записи различных видов информации;— разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;— владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;— пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации | — пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;— осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;— применять технологии запоминания информации;— изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму |
| *МОДУЛЬ 8. Социальные технологии* |
| — ориентироваться в видах социальных технологий;— ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям | — разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий |
| *МОДУЛЬ 9. Технологии обработки пищевых продуктов* |
| — ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях; — выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах;— разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;— выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; — соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;— пользоваться различными видами оборудования современной кухни;— определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;— соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд; | — осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;— составлять индивидуальный режим питания;— эстетически оформлять блюда;— владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд |
| *МОДУЛЬ 10. Технологии растениеводства* |
| — определять полезные свойства дикорастущих растений;— классифицировать дикорастущие растения по группам;— проводить заготовку сырья дикорастущих растений;— выполнять подготовку и закладку сырья на хранение разными способами;— владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; |  — давать аргументированные оценки и прогнозы экологической обстановки природной среды |
| *МОДУЛЬ 11. Технологии животноводства* |
| — выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;— собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;— оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям; | — приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;— проводить исследование способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, в семьях друзей;— оценивать по внешним признакам и благодаря простейшим исследованиям качество продукции животноводства; — описывать признаки распространенных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам |

**Содержание учебного предмета «Технология»**

|  |  |
| --- | --- |
| *Теоретические сведения* | *Практические работы* |
| *МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности*  |
| Введение в творческий проект. Подготовительный, конструкторский, технологический этапы. Этап изготовления изделия. Заключительный этап | Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда |
| *МОДУЛЬ 2. Основы производства* |
| Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда. Промышленное, сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты. Информация и энергия как предметы труда. Объекты с/х и социальных технологий как предметы труда. | Сбор информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. проведение наблюдений. Подготовка рефератов |
| *МОДУЛЬ 3. Современные и перспективные технологии* |
| Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация | Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт |
| *МОДУЛЬ 4. Элементы техники и машин* |
| Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем. Механическая, электрическая, гидравлическая, пневматическая трансмиссии в технических системах | Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. |
| *МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов* |
| Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. основные технологии обработки древесины, металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесины. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения строительных материалов. Особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии ВТО. Технологии наклеивания покрытий, окрашивания, лакирования, в т.ч. и строительных материалов | Резание, пластическое формование различных материалов при изготовлении изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины, текстиля из натуральных волокон животного происхождения и кожи. Разметка и сверление отверстий в образцах. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи, фольги и папье-маше. |
| *МОДУЛЬ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии* |
| Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и в работу. Передача и аккумулирование тепловой энергии | Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.  |
| *МОДУЛЬ 7. Технологии получения, обработки и использования информации* |
| Восприятие и кодирование информации. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации | Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. |
| *МОДУЛЬ 8. Социальные технологии* |
| Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации | Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. |
| *МОДУЛЬ 9. Технологии обработки пищевых продуктов* |
| Основы рационального питания. Технологии производства молока и кисломолочных продуктов и приготовления продуктов и блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий и приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. | Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Изучение приготовления кулинарных блюд и органолептической оценки их качества.  |
| *МОДУЛЬ 10. Технологии растениеводства* |
| Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений, переработка и его применение. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. | Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений |
| *МОДУЛЬ 11. Технологии животноводства* |
| Технологии получения животноводческой продукции и ее основные элементы. Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. | Подготовка реферативного описания технологии содержания и разведения комнатных домашних животных с использованием личного опыта (друзей, знакомых), а также справочной литературы и Интернета |

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Модуль** | **Кол-во** **часов** | **Тема** | **Количество часов** | **Из них:** |
| **ПП** | **РП** | **всего** | **теория** | **практика** | **пр.****работ** | **лаб. работ** |
| 1 | *Методы и средства творческой и проектной деятельности* | 4 | 4 | Этапы проектной деятельности | 4 | 2 | 2 | 2 | - |
| 2 | *Основы производства*  | 4 | 4 | Производство и труд как его основа | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Предметы труда | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| 3 | *Современные и перспективные технологии* | 10 | 8 | Признаки технологии | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Технологическая документация | 6 | 2 | 4 | 2 | - |
| 4 | *Элементы техники и машин* | 6 | 4 | Технические системы и их рабочие органы | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Конструкционные составляющие технических систем | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| 5 | *Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов* | 12 | 14 | Технологии ручной механической обработки материалов | 6 | 4 | 2 | 1 | - |
| Технологии ручной обработки материалов | 8 | 2 | 6 | 3 | - |
| 6 | *Технологии обработки пищевых продуктов* | 8 | 8 | Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий | 4 | 2 | 2 | 2 | - |
| 7 | *Технологии получения, преобразования и использования энергии* | 3 | 4 | Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Передача и аккумулирование тепловой энергии | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 8 | *Технологии получения, обработки и использования информации* | 6 | 2 | Способы и средства отображения информации | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| 9 | *Социальные технологии* | 6 | 6 | Виды социальных технологий | 2 | 2 | - | - | - |
| Технологии коммуникации | 4 | - | 4 | 2 | - |
| 10 | *Технологии животноводства* | 3 | 4 | Основные технологии животноводства | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Содержание животных | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| 11 | *Технологии растениеводства* | 6 | 8 | Дикорастущие растения, используемые человеком | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Технологии использования дикорастущих растений | 6 | 2 | 4 | 2 | - |
|  | Резерв  |  | 2 |  | 2 | - | - | - | - |
|  | Итого  | 68 | 68 |  | 68 | 29 | 37 | 25 | 3 |