

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Министерство образования и науки Алтайского края  
Комитет по образованию и молодежной политике Администрации Павловского района  
МБОУ «Павлозаводская СОШ»

РАССМОТРЕНО  
методическим объединением  
учителей начального  
образования, физического  
воспитания, технологии и  
ИЗО

  
Скворцова С.Г.  
Протокол № 1  
от «29» августа» 2023 г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР

  
Замулина И.Ю.  
Протокол № 1  
от «29» августа» 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета  
«Технология»

для 6 класса основного общего образования  
на 2023-2024учебный год

Составитель: Школа Вера Яковлевна  
учитель Технологии

**п. Сибирские Огни 2023**

Рабочая программа по технологии разработана в соответствии ФГОСОО ,утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 31 мая 2021 года приказ № 287 и на основе примерной рабочей программы по «Технологии» разработанной (ФГБНУ «ИПРО РАО»)

Рабочая программа рассчитана на 68 часов, по 2 часа в неделю. Программа отражает базовый уровень подготовки учащихся.

### **Планируемые результаты освоения примерной рабочей программы**

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### *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 четвертой 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*

Освоение содержания предмета «Технология» основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

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 приближенными 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 (не достижения) результатов преобразовательской деятельности.

### *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.

### **Планируемые предметные результаты**

По завершении обучения учащийся должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей.

1

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

- характеризовать роли 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;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, ...);
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы,

модели и схемы для решения учебных и производственных задач;

- оперировать понятием «биотехнология»;
- классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию 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;
- 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.

#### **Содержание тем учебного курса**

№	Раздел	Количество часов
1	<b>Производство и технология</b>	34
2	<b>Технологии обработки материалов и пищевых продуктов</b>	34
	Итого	68

## Содержание программы

### **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-го по 9-й классы. 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 информацию в знание, в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-ой 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.

## Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем уроков	Кол-во часов	Вид занятия		Примечание
			Теоретич.	Практич.	
<i>Модуль</i>	<i>Производство и технология</i>	34			
	<i>Раздел 1</i> Задачи и технологии их решения.	10			
1-2	Задачи и технологии их решения. Технология решения производственных задач в информационной среде как важнейшая технология 4-ой промышленной революции.	2	1	1	
3-4	Обозначения: знаки и символы. Интерпретация знаков и знаковых систем.	2	1	1	
5-6	Формулировка задачи с использованием знаков и символов.	2	1	1	
7-8	Информационное обеспечение решения задачи. Работа с «большими данными». Извлечение информации из массива данных.	2	1	1	
9-10	Исследование задачи и её решений.	2	1	1	
	<i>Раздел 2</i> Основы проектирования.	14			
11-14	Проекты и проектирование. Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология.	4	2	2	
15-18	Виды проектов. Творческие проекты.	4	1	3	
19-23	Технология работы над проектом. Инструменты работы над проектом.	5	2	3	
24	Компьютерная поддержка проектной деятельности.	1		1	
	<i>Раздел 3</i>	5			

	Технологии домашнего хозяйства.				
25	Технологии домашнего хозяйства. Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира. Порядок в доме. Порядок на рабочем месте. Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ.	1	1		
26	Электропроводка. Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством.	1	1		
27	Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне.	1		1	
28	Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне. Швейное производство. Текстильное производство. Оборудование, инструменты, приспособления. Технологии изготовления изделий из текстильных материалов.	1	1		
29	Декоративно-прикладное творчество. Технологии приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях.	1	1		
	<b>Раздел 4</b> Мир профессий	5			
30-32	Мир профессий. Какие бывают профессии.	3	2	1	
33-34	Как выбрать профессию?	2	2		
<b>Модуль</b>	<b>«Технология обработки материалов и пищевых продуктов»</b>	34			
	<b>Раздел 5</b> Технология обработки конструкционных материалов	10			
35-36	Трудовые действия как основные слагаемые	2	1	1	

	технологии. Измерения как универсальные трудовые действия. Измерение с помощью линейки, штангенциркуля, лазерной рулетки.				
37	Практика измерений различных объектов окружающего мира. Понятие о погрешности измерения.	1	1		
38	Трудовые действия, необходимые при обработке материалов: бумаги, ткани, древесины, пластмассы	1	1		
39	Технологии обработки конструкционных материалов. Технологии разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла.	1		1	
40	Технологии резания заготовок. Технология строгания заготовок из древесины.	1		1	
41	Технология гибки, заготовок из тонколистового металла и проволоки.	1		1	
42	Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея.	1		1	
43-44	Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.	2	1	1	
45-46	Технологии зачистки и отделки поверхностей деталей из конструкционных материалов.	2	1	1	
47-48	Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным	2	1	1	

	инструментом.				
	<b>Раздел 6</b> Технология обработки текстильных материалов.	10			
49	Технология обработки текстильных материалов. Основные приёмы работы на бытовой швейной машине.	1		1	
50	Технология обработки застёжек.	1		1	
51	Оборудование текстильного производства. Прядение и ткачество.	1	1		
52	Основы материаловедения. Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения.	1	1		
53	Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Последовательность изготовления швейного изделия.	1	1		
54	Ручные стежки и строчки.	1		1	
55	Классификация машинных швов. Обработка деталей кроя. Контроль качества готового изделия.	1		1	
56	Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения.	1	1		
57	Технология выполнения соединительных швов. Обработка срезов. Обработка «вытачки».	1		2	
58	Приёмы выполнения основных утюжительных операций. Основные профессии швейного производства.	1		1	
	<b>Раздел 7</b> Технология обработки	10			

	пищевых продуктов				
59-60	Технология приготовления пищи. Организация и оборудование кухни.	2	2	4	
61-62	Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов.	2			
63-64	Безопасные приёмы работы.	2			
65	Сервировка стола. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.	1	1		
66	Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях.	1	1		
67	Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов.	1	1		
68	Технология приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях.	1	1		
	Итого	68			

**Описание материально-технического и учебно-методического обеспечения рабочей программы**

Технология: Примерная рабочая программа : 5-9 классы – М.; 2021. – 54 с.

Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений . – 4-е изд., перераб.

А. Т. Тищенко

Н. В. Сеница,

– М.: Вентана - Граф, 2020. – 190 с.: ил.,

Технология: Методическое пособие –А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница М. Издательский центр «Вентана -Граф» 2020, Таблицы (наглядное пособие).

