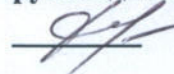


Специализированное структурное образовательное подразделение Посольства России в Венгрии-
общеобразовательная школа при Посольстве РФ в Венгрии


Рассмотрено:

на заседании МО учителей
эстетико-оздоровительного цикла
Протокол № 1 от 30.08. 2021г.
руководитель МО

 Сафронова Г.Н.

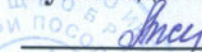
Согласовано:

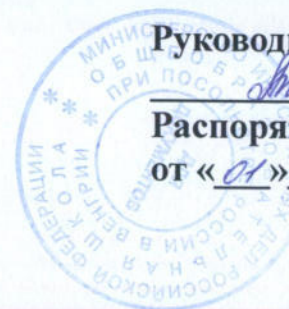
зам. руководителя по УВР

 Матвиенко Е.В.
от «31» августа 2021г.

Утверждено:

Руководитель СП

 Аксёнов А.М.
Распоряжение № 19а/ш
от «01» сентября 2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Класс (уровень), на котором

изучается учебный курс

Предметная область

Учебный предмет

Учебный год

Количество часов в год

Количество часов в неделю

Программу составил(а)

Ф.И.О. педагогического работника: Сафронова Г.Н.

Квалификационная категория: соответствие занимаемой должности

6 класс (основное общее образование)

Технология

Технология

2021 – 2022

68

2

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по Технологии (девочки) на 2021/22 учебный год для обучающихся 6 класса разработана на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - приказа Минпросвещения от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (распространяется на правоотношения до 1 сентября 2021 года);
 - приказа Минпросвещения от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (распространяется на правоотношения с 1 сентября 2021 года);
 - приказа Минобрнауки от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении ФГОС основного общего образования»;
 - приказа Минобрнауки РФ от 5 марта 2004 г. N 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
 - приказа Минпросвещения от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».
 - приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2;
 - учебного плана основного общего образования школы на 2021 – 2022 учебный год;
- УМК Программой: курс «Технология» В.Д.Симоненко. Ю.Л.Хотынцева.– Программы общеобразовательных учреждений основного общего образования 5-8 кл. и ориентирована на работу с обучающимися 6 классов.

-Для реализации программы используются пособия из УМК :

1) для педагога: «Технология» 6. класс, авторы В.Д. Симоненко, издательство «Вента-Граф», 2015год; "Технология" 1О. В. Крупской, Н. И. Лебедевой, Л. В. Литиковой, В. Д. Симоненко (М: Вентана-Граф, 2013) Электронное пособие "Тематическое планирование. Технология. 5-11 классы (по программе В. Д. Симоненко)" серии "Образовательные программы и стандарты" создано в помощь учителям технологии и руководителям образовательных учреждений.

2) для обучающихся: учебник: «Технология» 6 класс, авторы В.Д. Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2015год;

Рабочая программа сохраняет авторскую концепцию.

На изучение данного предмета отводится 68 часов в неделю. Так как два урока заведомо попадает на праздничный день (04.11.2021г.), то программа осваивается за 66 часов за счёт уплотнения учебного материала.

Текущий контроль и промежуточная аттестация учащихся проводится в соответствии с Положением о порядке проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации общеобразовательной школы при Посольстве России в Венгрии.

Цели и задачи

Основной целью изучения курса «Технология» является формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Изучение курса «Технология» в основной общей школе направлено на достижение познавательных и социокультурных целей.

Познавательные цели: освоение технологических знаний на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно и общественно значимых продуктов труда

Социокультурные цели: формирование коммуникативной компетенции обучающихся, навыков технологической культуры как показателя общей культуры человека.

Задачи учебного предмета

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел.1. Вводный урок. Техника безопасности (2 часа)

Основные требования к новому предмету, правила Техники безопасности на уроках технологии, требования к интерьеру: эргономические, эстетические. Изучения инструктажа. Изучение правила эксплуатации и безопасных приемов работы с электроприборами.

Практическая проверка знаний ТБ и Правил внутреннего распорядка на уроках технологии.

Раздел.2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 часов)

Художественные ремесла. Виды ремесел. Техники создания предметов ДПИ. Конструкция. Стилизация. География народного творчества. Творческие мастерские.

Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов их химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Конструкция и декор швейных изделий. Творческие мастерские. Виды декора. Элементы декора.

Праздничный декор. Стилизация. Эkleктика. Инсталляция.
Технология изготовления швейных изделий .
Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах.
Элементы машиноведения Теоретические сведения

Варианты объектов труда

По выбору обучающихся

Раздел 2.Технология домашнего хозяйства (6 часов)

Интерьер жилого дома.Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом.
Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере.
Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.
Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятия о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений.
Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшочных растений, комнатный сад.Требования растений к окружающим условиям

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.

Варианты объектов труда.

По выбору учащихся.

Раздел 3.Кулинария (20 часов)

Физиология питания

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление изделий из теста

«Волшебная выпечка»

Приготовление выпечки по традиционной и оригинальной рецептуре.

Технологические особенности приготовления блюд из теста.

Варианты объектов труда

(по выбору учащихся)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Сервировка стола к ужину

Правила сервировки стола к ужину. Декоративные элементы.

Сервировка стола к ужину.

Заготовка продуктов. Варианты объектов труда

По выбору обучающихся

Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности (12 часов)

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный

(аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Защита проекта. Практические работы.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| № п/п | Разделы программы | Количество часов по программе | Количество часов с учетом изменений | Практическая часть |
|--------|---|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| 1 | Вводный урок. Техника безопасности | 2 | 2 | 1 |
| 2 | «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» | 28 | 26 | 18 |
| 3 | «Технологии домашнего хозяйства» | 6 | 6 | 3 |
| 4 | «Кулинария» | 20 | 20 | 12 |
| 5 | «Технологии творческой и опытнической деятельности» | 12 | 12 | 6 |
| Итого: | | 68 т | 66 | 40 |

Формулировка названий разделов и тем соответствует авторской программе.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

ФГОС основного общего образования устанавливает требования к результатам освоения учебного предмета: личностным, метапредметным, предметным.

1. Личностные результаты:

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

2. Метапредметные результаты:

- Планирование процесса познавательной деятельности.

- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
- Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

3. Предметные результаты освоения учебного предмета

| Тематический блок/модуль | Планируемые предметные результаты | |
|--|--|---|
| | Выпускник научится | Выпускник получит возможность научиться |
| Вводный урок. Техника безопасности «Создание изделий из текстильных и | <ul style="list-style-type: none"> • правилам техники безопасности на уроках технологии; • соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; | <ul style="list-style-type: none"> • выполнению безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены; • созданию |

| | | |
|---|--|---|
| <p>«Кулинария»</p> | <ul style="list-style-type: none"> • технологии приготовления блюд и напитков; • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; • читать маркировку и штриховые коды на упаковках. • определять экспериментально оптимальное соотношение ингредиентов. • практическому освоению основ проектно-исследовательской деятельности; проведению наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; • находить необходимую информацию в различных источниках; | <p>технологическими понятиями и характеристиками;</p> <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять выбор товара в модельной ситуации; • назначением и устройством применяемых ручных инструментов назначением и технологическими свойствами материалов; • различать основные стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий; • видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций; • пониманию ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия; • специальным знаниям в области здорового питания |
| <p>«Технологии творческой и опытнической деятельности»</p> | | |

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• применять конструкторскую и технологическую документацию;• презентовать проект | <p>для сохранения своего здоровья;</p> <ul style="list-style-type: none">• выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; <ul style="list-style-type: none">• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;• проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;• распределять работу при коллективной деятельности. |
|--|---|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none">• использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:• развитию творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;• получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; |
|--|--|---|

