Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Муслюмкинская средняя общеобразовательная школа»

Чистопольского муниципального района РТ

Рассмотрено Согласовано Утверждаю

на заседании МО заместитель директора по УР директор МБОУ «Муслюмкинская СОШ»

протокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_2021 МБОУ «Муслюмкинская СОШ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Г.Ш.Абдуллина/

руководитель МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ приказ №\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г

/Сафиуллина Л.Н. / /Л.В.Шишкова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии для 6 класса

Гатауллина Равиля Рафаиловича,

учителя первой квалификационной категории

2021 - 2022 учебный год

**Пояснительная записка**

**Рабочая программа** по технологии для 5-9 классов разработана на основании**:**

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

2.Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 (с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.)

3. Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Муслюмкинская СОШ» на г.г. ;

4. Учебного плана МБОУ «Муслюмкинская СОШ» на 2020-2021 учебный год; протокол педсовета №1 от \_\_\_ .08.2021 г.;

5. Положения о рабочей программе учебного предмета, курса в соответствии с ФГОС НОО и ООО; протокол педсовета №1 от 24.08.2016;

## 

**Место предмета в учебном плане**

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-8 классах, 1 час - в 9 классе.

Программа рассчитана на 70 часов (35 учебных недель) при 2-х часовой учебной недельной нагрузке.

Содержание учебного предмета

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

 Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации; • элементы черчения, графики и дизайна;

• элементы прикладной экономики, предпринимательства;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• технологическая культура производства;

• культура и эстетика труда;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии;

• виды профессионального труда и профессии.

**Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* формирование технологической культуры и культуры труда;
* формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
* адаптивность к изменению технологического уклада;
* осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
* овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
* применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
* формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
* формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

**Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

1. Оборудование:
2. Рабочее место ученика в мастерской (комбинированные верстаки);
3. Деревообрабатывающие станки;
4. Металлообрабатывающие станки

## Программа реализуется в учебном комплексе «Технология» 5 класс под редакцией В.М.Казакевича Издательство «Просвещение», Москва, 2020г.; «Технология» 6 класс под редакцией В.М.Казакевича Издательство «Просвещение», Москва, 2020г.; «Технология» 7 класс под редакцией В.М.Казакевича Издательство «Просвещение», Москва, 2020г.; «Технология» 8-9 класс под редакцией В.М.Казакевича Издательство «Просвещение», Москва, 2020г.;

**Календарно-тематическое планирование по технологии для 6 класса**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел программы  Тема урока | Дата проведения | | | |
| План | | Факт | |
| 1,2 | **Блок 1.**  **Современные технологии и перспективы их развития (30 часов)**  ***Запуск первого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда».*** |  |  |  |  |
| 3,4 | Технологии производства продуктов питания (технологии общественного питания). |  |  |  |  |
| 5,6 | Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. |  |  |  |  |
| 7,8 | Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. |  |  |  |  |
| 9,10 | Промышленные технологии. |  |  |  |  |
| 11,12 | Технологии сферы услуг. |  |  |  |  |
| 13,14 | Развитие технологий и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни.. |  |  |  |  |
| 15,16 | Технологии сельского хозяйства. |  |  |  |  |
| 17,18 | Технологии сельского хозяйства.  Практическая работа «Технология приготовления изделий из рубленного мяса»  ***Защита проекта*** |  |  |  |  |
| 19,20 | Технологии в повседневной жизни (например, в сфере быта), которые могут включать в себя кройку и шитье (обработку текстильных материалов), влажно-тепловую обработку тканей, технологии содержания жилья, технологии чистоты (уборку), технологии строительного ремонта, ресурсосберегающие технологии (воду, тепло, электричество) и др. |  |  |  |  |
| 21,22 | Технологии в повседневной жизни (например, в сфере быта), которые могут включать в себя кройку и шитье (обработку текстильных материалов), влажно-тепловую обработку тканей, технологии содержания жилья, технологии чистоты (уборку), технологии строительного ремонта, ресурсосберегающие технологии (воду, тепло, электричество) и др. |  |  |  |  |
| 23,24 | Производственные технологии. |  |  |  |  |
| 25.26 | Технологии в повседневной жизни (например, в сфере быта), которые могут включать в себя кройку и шитье (обработку текстильных материалов), влажно-тепловую обработку тканей, технологии содержания жилья, технологии чистоты (уборку), технологии строительного ремонта, ресурсосберегающие технологии (воду, тепло, электричество) и др. |  |  |  |  |
| 27,28 | Технологии получения материалов. |  |  |  |  |
| 29,30 | Технологии в повседневной жизни (например, в сфере быта), которые могут включать в себя кройку и шитье (обработку текстильных материалов), влажно-тепловую обработку тканей, технологии содержания жилья, технологии чистоты (уборку), технологии строительного ремонта, ресурсосберегающие технологии (воду, тепло, электричество) и др. |  |  |  |  |
| 31  32 | **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (38 часов)**  ***Запуск второго проекта «Наряд для семейного обеда».***  Способы представления технической и технологической информации.  Техническое задание. Технические условия. |  |  |  |  |
| 33,34 | Эскизы и чертежи. |  |  |  |  |
| 35,36 | Порядок действий по сборке конструкции / механизма |  |  |  |  |
| 37,38 | Способы соединения деталей. |  |  |  |  |
| 39,40 | Технологический узел. |  |  |  |  |
| 41,42 | Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. |  |  |  |  |
| 43,44 | Логика проектирования технологической системы. |  |  |  |  |
| 45,46 | Методы проектирования, конструирования, моделирования |  |  |  |  |
| 47,48 | Понятие модели.  **Защита проекта.** |  |  |  |  |
| 49,50 | Методы принятия решений. |  |  |  |  |
| 51,52 | Анализ альтернативных ресурсов. |  |  |  |  |
| 53,54 | Разработка проектного замысла по алгоритму: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). |  |  |  |  |
| 55,56 | Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность. |  |  |  |  |
| 57,58 | *Запуск третьего проекта «****Вяжем аксессуары крючком или спицами****».*  Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с поставленной задачей и/или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. |  |  |  |  |
| 59,60 | Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с поставленной задачей и/или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.  ***Защита проекта.*** |  |  |  |  |
| 61,62 | Практическая работа «Изготовление образцов вязания крючком» |  |  |  |  |
| 63,64 | *Запуск четвертого проекта «****Растение в интерьере жилого дома****».*  Изготовление продукта по заданному алгоритму. |  |  |  |  |
| 65,66 | Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации). |  |  |  |  |
| 67.68 | Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации).  **Защита проекта** |  |  |  |  |
| 69, 70 | **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов для самоопределения обучающихся. (2 часа)**  Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. |  |  |  |  |