**Описание места учебного предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом на 2022-2023 учебный год рабочая программа 6 класса рассчитана на 70 часов в год (2 часа в неделю,35 учебных недель). По календарному графику67ч 1гр (3часа выпадает на праздничные дни(23.02,1.05,8.05). Во 2 гр 68ч (2ч выпадает на праздничные дни (24.02,9.05) пропадает за счет особенностей календарного графика.

**Планируемые образовательные результаты обучающихся**

***Личностные результаты:***

* + познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
	+ желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
	+ трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
	+ умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
	+ самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
	+ умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
	+ осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
	+ бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
	+ технико-технологическое и экономическое мышление и их исполь¬зование при организации своей деятельности.

***Метапредметные результаты:***

* + умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
	+ умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
	+ творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
	+ самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
	+ способность моделировать планируемые процессы и объекты;
	+ умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
	+ способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
	+ умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
	+ умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
	+ умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
	+ способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
	+ умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
	+ понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

***Предметные результаты:***

* + владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
	+ ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
	+ ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
	+ навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
	+ владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
	+ владение методами творческой деятельности;
	+ применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
	+ способности планировать технологический процесс и процесс труда;
	+ умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
	+ умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
	+ умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
* умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
* навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
* навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
* способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
* знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
* навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
* навыки согласования своих возможностей и потребностей;
* ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
* проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
* экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств;
* владение методами моделирования и конструирования;
* навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
* композиционное мышление;
* умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
* способность бесконфликтного общения;
* навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
* способность к коллективному решению творческих задач;
* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Содержание программы**

**Введение (1 час).**

*Основные теоретические сведения.* Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческие учебные проекты.

**Творческая проектная деятельность (6 часов).**

*Основные теоретические сведения.* Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

*Практические работы.* Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.

**Производство (10 часов).**

*Основные теоретические сведения.* Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

*Практические работы.* Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

**Технология (4 часа).**

*Основные теоретические сведения.* Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

*Практические работы.* Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Чтение чертежа или технического рисунка. Составление технологической документации. Подготовка рефератов.

**Техника (5 часов).**

*Основные теоретические сведения.* Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

*Практические работы.* Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

**Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 часов).**

*Основные теоретические сведения.* Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи.Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.

*Практические работы.* Организация рабочего места для столярных работ.Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Окрашивание изделий из древесины.

**Технологии обработки пищевых продуктов (7 часов).**

*Основные теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Рациональное питание. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

*Практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Определение качества молока, кисломолочных продуктов.

**Технологии получения, преобразования и использования энергии (5 часов).**

*Основные теоретические сведения.* Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

*Практические работы.* Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

**Технологии получения, обработки и использования информации (5 часов).**

*Основные теоретические сведения.* Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы и символы при кодировании информации.

*Практические работы.* Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

**Технологии растениеводства (6 часов).**

*Основные теоретические сведения.* Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

*Практические работы.* Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чаи, настои, отвары и др.).

**Технологии животноводства (3 часа).**

*Основные теоретические сведения.* Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции. Условия содержания животных. Способы содержания животных. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Зоогигиена. Эргономика.

*Практические работы.* Сбор информации и описание примеров разведения животных. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

**Социальные технологии (1 часа).**

*Основные теоретические сведения.* Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

*Практические работы.* Тесты по оценке свойств личности.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Тематическое планирование по технологии для 6 класса составлено с учетом рабочей программы воспитания .Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся:

1.Развитие ценностного отношения к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залог его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.

2.Развитие ценностного отношения к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дает ему творческое самовыражение.

3.Развитие ценностного отношения к знаниям как к интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда

**Интернет-ресурсы:**

 Издательство «Просвещение» www.prosv.ru Федерация Интернет-образования,

 сетевое объединение методистов [www.som.fio.ru](http://www.som.fio.ru)

 Российская версия международного проекта Сеть творческих учителей it-n.ru

 Российский общеобразовательный Портал [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)

 Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Наименование раздела** | **Кол-во часов** |
| 1 | **Вводный урок.Техника безопасности** | **1** |
| 2 | Производство | 10 |
| 3 | Технология | 4 |
| 4 | Техника | 5 |
| 5 | Технология ручной обработки материалов | 14 |
| 6 | Технологии производства и обработки пищевых продуктов | 7 |
| 7 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 5 |
| 8 | Технологии получения, обработки и использования информации | 5 |
| 9 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 6 |
| 10 | Технологии растениеводства и животноводства | 9 |
| 11 | Социальные технологии | 1 |
|  | итого | 67 |