****

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по технологии разработана на основе :

 Образовательной программы основного общего образования МБОУ Сусатская СОШ;

Учебного плана МБОУ «Сусатская СОШ» на 2020/2021 учебный год

Учебного календарного графика

***Цели обучения:***

• формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;

• освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

• овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;

• развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

***Задачи обучения:***

• освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

• освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

 **МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебный предмет «Технология» входит в область «Технология» и является обязательным для изучения на уровне основного общего образования. Учебный предмет «Технология» реализуется за счёт часов обязательной части учебного плана МБОУ Сусатская СОШ и предусматривает обучение в объеме *68 часов,* по *2 часа* в неделю. По факту 66 часов т.к. 8.03 и 3.05 праздничные дни. Программа будет выполнена за счет уплотнения материала.

**ФОРМЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ**

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 6 классе подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок - исследование (урок творчества);
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок - презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

**УМК**

Технология. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ под редакцией В.М.Казакевич: Москва «Просвещение» 2021г.

**Личностные, метапредметные, предметные цели (результаты) освоения предмета**

Личностные

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном 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 умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

• 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 познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

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

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

 **Познавательные**

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• расчет себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

**Регулятивыные**

 • оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

• выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

 **Коммуникативные**

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
 • умение слушать и слышать собеседника, учителя;

• умение работать в группе;

• умение работать с источниками информации;

• уметь аргументировать свое мнение в коллективной работе;

• умение оценивать результаты проэктов в ходе их презентации;

**Содержание программы**

Раздел 1Вводный урок

**Вводное занятие. Правила т/б на рабочем месте (2 ч)**

 Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Раздел 2. «Агротехнологии. Растениеводство(*осенний период)*»- 16часов**

*.* Техника безопасности при работе с с/х инвентарём. Очистка поверхности земли от растительных остатков. Очистка поверхности земли от растительных остатков. Особенности обработки почвы осенью. Очистка почвы и подготовка к зиме. Обрезка штамповой поросли. Подготовка деревьев к зиме. Обрезка штамповой поросли. Подготовка деревьев к зиме. Очистка почвы от сорняков, сухих веток, опавшей листвы. Очистка почвы от сорняков, сухих веток, опавшей

**Раздел 3 «Основные этапы проэктной деятельности. 2ч**

Введение в творческий проект Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап..

**Раздел 4 Производство. 9ч**

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.

.

**Раздел5 Технология. 4ч**

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина..Техническая и технологическая документация. Кабинет и мастерская

**Раздел 6 Техника. Технологии ручной обработки материалов.-12ч**

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах.Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея.

**Раздел 7. Технологии растениеводства. 5ч**

Дикорастущие растения ,используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

**Раздел 8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов.-4ч**

Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.

.

**Раздел 9 . «Агротехнологии. Растениеводство (*весенний период)*» -12 часов** .

 **Размножение растений семенами. Понятие о сорте**

Техника безопасности при работе с с/х инвентарём. Знакомство с земляными работами в весенний период. Подготовка почвы для грядок, планировка, разметка, перекапывание. Особенности обработки почвы к высадки рассады растений. Высадка рассады в почву. Уход за растениями: рыхление, прореживание, прополка, полив.

**Учебно- методическое и материально – техническое обеспечение образовательной деятельности**

**Учебник**

* Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ под редакцией В.М.Казакевич Москва «Просвещение» 2021г.

**Дидактические материалы:**

.Мультимедиапрезентации к урокам по темам.

* Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А. Метод проектов – технология компетентностно-ориентированного образования: Методическое пособие для педагогов – руководителей проектов учащихся основной школы. – Самара: издательство «Учебная литература», Изд. Дом «Федоров», 2006.

**Технические средства обучения**

1. Классная магнитная доска
2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.
5. Экран
6. Колонки

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Выпускник научится:**

-          самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

-           выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

-          планировать и выполнять учебные технологические проекты:

-          выявлять и формулировать проблему;

-          обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

-          планировать этапы выполнения работ;

-          составлять технологическую карту изготовления изделия;

-          выбирать средства реализации замысла;

-          осуществлять технологический процесс;

-          контролировать ход и результаты выполнения проекта;

-           представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;

-          готовить пояснительную записку к проекту;

-          оформлять проектные материалы;

-          представлять проект к защите;

-          планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

-          составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

-          выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

-          организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

-          применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

-          экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

-          оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;

-          соблюдать правила этикета за столом;

-          определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;

-          оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

-          выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

-          планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

-          осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;

-          разрабатывать вариант рекламы для продукта труда;

-          планировать профессиональную карьеру;

-          рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

-          ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

-          оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии**

**Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;

- умеет изложить его своими словами;

- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

- подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;

- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

 - почти не усвоил учебный материал;

- не может изложить его своими словами;

- не может подтвердить ответ конкретными примерами;

- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов у

**Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ**

Отметка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;

- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

- правильно и аккуратно выполняет задание;

- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

 - правильно планирует выполнение работы;

- самостоятельно использует знания программного материала;

- в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

 - допускает ошибки при планировании выполнения работы;

- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

 - не может правильно спланировать выполнение работы;

- не может использовать знания программного материала;

- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Проверка и оценка практической работы учащихся**

«5» работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

**Оценивание теста учащихся производится по следующей системе**

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

**Критерии оценки проекта**

1. Оригинальность темы и идеи проекта.

2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

**Календарно – тематическое планирование 6 «Б» класс Технология**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Тема раздела | Тема урока | Кол-во часов | Дата проведения |
| план | факт |
| 1 | Введение. |  | 1 | 7.09 |  |
| 2 |  | Вводный урок. Инструктаж по Т.Б. | 1 | 7.09 |  |
|  | Агротехника |  | 16 |  |  |
| 3 |  | Агротехника на участке. | 1 | 14.09 |  |
| 4 |  | Агротехника на участке. | 1 | 14.09 |  |
| 5 |  | Агротехника на участке. | 1 | 21.09 |  |
| 6 |  | Агротехника на участке. | 1 | 21.09 |  |
| 7 |  | Агротехника на участке. | 1 | 28.09 |  |
| 8 |  | Агротехника на участке. | 1 | 28.09 |  |
| 9 |  | Агротехника на участке. | 1 | 5.10 |  |
| 10 |  | Агротехника на участке. | 1 | 5.10 |  |
| 11 |  | Агротехника на участке. | 1 | 12.10 |  |
| 12 |  | Агротехника на участке. | 1 | 12.10 |  |
| 13 |  | Агротехника на участке. | 1 | 15.10 |  |
| 14 |  | Агротехника на участке. | 1 | 15.10 |  |
| 15 |  | Агротехника на участке. | 1 | 19.10 |  |
| 16 |  | Агротехника на участке. | 1 | 19.10 |  |
| 17 |  | Агротехника на участке. | 1 | 26.11 |  |
| 18 |  | Агротехника на участке. | 1 | 26.11 |  |
| 19 | Введение. | 2ч Вводный урок. | 1 | 9.11 |  |
| 20 |  | Творческий проект. | 1 | 9.11 |  |
|  | Производство. |  | 9 |  |  |
| 21 |  | Труд как основа производства. | 1 | 16.11 |  |
| 22 |  | Предметы труда. | 1 | 16.11 |  |
| 23 |  | Сырье как предмет труда. | 1 | 23.11 |  |
| 24 |  | Промышленное сырье. | 1 | 23.11 |  |
| 25 |  | Сельскохозяйственное сырье | 1 | 30.11 |  |
| 26 |  | Вторичное сырье и полуфабрикаты. | 1 | 30.11 |  |
| 27 |  | Энергия как предмет труда. | 1 | 7.12 |  |
| 28 |  | Информация как предмет труда. | 1 | 7.12 |  |
| 29 |  | Объекты сельскохозяйственных технологий. | 1 | 14.12 |  |
|  | Технология |  | 4 |  |  |
| 30 |  | Основные признаки технологии. | 1 | 14.12 |  |
| 31 |  | Технологическая дисциплина. | 1 | 21.12 |  |
| 32 |  | .Техническая документация. | 1 | 21.12 |  |
| 33 |  | .Кабинет и мастерская. | 1 | 28.12 |  |
|  | Техника и технология ручной обработки. |  | 12 |  |  |
| 34 |  | Понятие о технической системе. | 1 | 28.12 |  |
| 35 |  | Рабочие органы технических машин. | 1 | 11.01 |  |
| 36 |  | Двигатели машин. | 1 | 11.01 |  |
| 37 |  | Механическая трансмиссия | 1 | 18.01 |  |
| 38 |  | Электрическая, гидравлическая трансмиссии. | 1 | 18.01 |  |
| 39 |  | Технология резания. | 1 | 25.01 |  |
| 40 |  | Технологии пластического формования материалов. | 1 | 25.01 |  |
| 41 |  | .Обработка древесных материалов ручными инструментами. | 1 | 1.02 |  |
| 42 |  | Технологии обработки металлов и пластмасс. | 1 | 1.02 |  |
| 43 |  | Механическая обработка строительных материалов. | 1 | 8.02 |  |
| 44 |  | .Технологии механического соединения деталей. | 1 | 8.02 |  |
| 45 |  | Соединения деталей с помощью клея. | 1 | 15.02 |  |
|  | Технологии растениеводства. |  | 5 |  |  |
| 46 |  | Дикорастущие растения, используемые человеком. | 1 | 15.02 |  |
| 47 |  | Заготовка сырья дикорастущих растений. | 1 | 22.02 |  |
| 48 |  | Переработка и применение сырья. | 1 | 22.02 |  |
| 49 |  | Влияние экологических факторов на урожайность. | 1 | 1.03 |  |
| 50 |  | Условия и сохранение природной среды. | 1 | 1.03 |  |
|  | Технологии производства и обработки пищевых продуктов. |  | 4 |  |  |
| 51 |  | Основы здорового питания. | 1 | 15.03 |  |
| 52 |  | Технологии производства молока. | 1 | 15.03 |  |
| 53 |  | Технологии производства кисломолочных продуктов. | 1 | 29.03 |  |
| 54 |  | Технологии производства кулинарных изделий. | 1 | 29.03 |  |
|  | Агротехника |  | 12 |  |  |
| 55 |  | Агротехника на участке. | 1 | 5.04 |  |
| 56 |  | Агротехника на участке. | 1 | 5.04 |  |
| 57 |  | Агротехника на участке. | 1 | 12.04 |  |
| 58 |  | Агротехника на участке. | 1 | 12.04 |  |
| 59 |  | Агротехника на участке. | 1 | 19.04 |  |
| 60 |  | Агротехника на участке. | 1 | 19.04 |  |
| 61 |  | Агротехника на участке. | 1 | 26.04 |  |
| 62 |  | Агротехника на участке. | 1 | 26.04. |  |
| 63 |  | Агротехника на участке. | 1 | 17.05 |  |
| 64 |  | Агротехника на участке. |  | 17.05 |  |
|  |  |  | 1 |  |  |
| 65 |  | Агротехника на участке. | 1 | 24.05 |  |
| 66 |  | Агротехника на участке | 1 | 24.05 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

