



АССОЦИИРОВАННАЯ ШКОЛА ЮНЕСКО  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ  
АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА № 12 ГОРОДА ПЯТИГОРСКА



357500, Ставропольский край, г. Пятигорск, ул. Кучуры, 24 тел/факс. (8- 879) 332-25-99  
e-mail: [Ponomareva-anna\\_school\\_12@mail.ru](mailto:Ponomareva-anna_school_12@mail.ru) сайт школы <http://пятигорск12школа.рф>

**СОГЛАСОВАНО**

заместитель директора по УВР

И.Ю. Шумейко

Протокол № 1  
от 30 августа 2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор МБОУ СОШ № 12 г. Пятигорска

А.С. Пономарева

Протокол № 1  
от 01.09 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ**

на 2021 - 2022 учебный год

6 класс - 70 часов

Основное общее образование

- Рабочая программа по предмету «Технология» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, основана на примерной рабочей программе для общеобразовательных учреждений по «Технологии» авторы: Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014., Проекта примерной рабочей программы основного общего образования для 5-9 классов образовательных учреждений. Министерство Просвещения ФГБНУ, ИСРО РАО, 2021 г.

2021  
Пятигорск

## Аннотация к рабочей программе по технологии

Рабочая программа по технологии для 6-го класса составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (далее – ФГОС основного общего образования); авторской программы «Технология 5-8 классы» А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца, М.: «Вентана-Граф», 2015.

Уровень рабочей программы – базовый. Реализация рабочей программы рассчитана на 68 часов (из расчета два учебных часа в неделю). В соответствии с ФГОС ООО, учебный предмет «Технология» формирует практикоориентированную направленность содержания обучения, которая позволяет реализовать практическое применение знаний, полученных при изучении других учебных предметов (математика, физика, химия, изобразительное искусство, русский язык, литература, история, в интеллектуально-практической деятельности ученика. Это, в свою очередь, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости и вариативности мышления у школьников. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды.

Учебный курс состоит из модулей: **«Производство и технология»**, **«Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**, **«Робототехника»**. С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Целевые установки для 6 класса: получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности; развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей. Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей.

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, в соответствии с базисным учебным планом общеобразовательных учреждений Российской Федерации, на основе авторской программы «Технология 5-8 классы» А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, М.: «Вентана-Граф», 2015.

### 1.1 Нормативная база рабочей программы.

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189; с изменениями и дополнениями от: 29.06.2011 г., 25. 12.2013 г., 24.11.2015 г. (далее – СанПиН 2.4.2.2821-10),
- Концепцией предметной области «Технология», утвержденной 24 декабря 2018 г. на коллегии Министерства просвещения Российской Федерации;
- Проект примерной рабочей программы основного общего образования для 5-9 классов образовательных учреждений. Министерство Просвещения ФГБНУ, ИСРО РАО, 2021 г.;
- Программа «Технология, 5-8 классы» А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, М.: «Вентана-Граф», 2015.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»
- Методические рекомендации для учителя по реализации общеобразовательными организациями учебного предмета «Технология» (составитель – ст. преподаватель кафедры естественнонаучного образования СПб АППО к.п.н. Огановская Е.Ю.)

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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 четвёртой 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.
- 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

## **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Освоение содержания предмета «Технология» в 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 приближёнными 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 преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения

Принятие себя и других:

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

**Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях

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

## **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

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

## **Модуль 1. «Производство и технология»:**

- характеризовать роль 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;
- научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;
- оперировать понятием «биотехнология»;
- классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию воды;
- оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногинез».

## **Модуль 2. «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;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- 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.

### **Модуль 3. «Робототехника»:**

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;
- знать и уметь применять основные законы робототехники;
- конструировать и программировать движущиеся модели;
- получить возможность сформировать навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

## **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **МОДУЛЬ 1. «ПРОИЗВОДСТВО И ТЕХНОЛОГИЯ» (ИНВАРИАНТНЫЙ МОДУЛЬ)**

#### **Раздел 3. Задачи и технологии их решения.**

Технология решения производственных задач в информационной среде как важнейшая технология 4-й промышленной революции. Чтение описаний, чертежей, технологических карт. Обозначения: знаки и символы. Интерпретация знаков и знаковых систем. Формулировка задачи с использованием знаков и символов. Информационное обеспечение решения задачи. Работа с «большими данными». Извлечение информации из массива данных. Исследование задачи и её решений. Представление полученных результатов.

#### **Раздел 4. Основы проектной деятельности.**

Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

#### **Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.**

Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира. Порядок в доме. Порядок на рабочем месте. Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ. Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством. Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне. Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне. Швейное производство. Текстильное производство. Оборудование, инструменты, приспособления. Технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Декоративно-прикладное творчество. Технологии художественной обработки текстильных материалов.

#### **Раздел 6. Мир профессий.**

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию.



## **МОДУЛЬ 2. «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» (ИНВАРИАНТНЫЙ МОДУЛЬ)**

### **Раздел 5. Технология обработки конструкционных материалов.**

Измерения как универсальные трудовые действия. Измерение с помощью линейки. Практика измерений различных объектов окружающего мира.

Понятие о погрешности измерения. Трудовые действия, необходимые при обработке материалов: бумага, ткани.

### **Раздел 6. Технология обработки текстильных материалов.**

Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления. Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжильных операций. Основные профессии швейного производства. Оборудование текстильного производства. Прядение и ткачество. Основы материаловедения. Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения. Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Последовательность изготовления швейного изделия. Ручные стежки и строчки. Классификация машинных швов. Обработка деталей кроя. Контроль качества готового изделия. Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения. Технология выполнения соединительных швов. Обработка срезов. Обработка вытачки. Технология обработки застёжек. Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка.

### **Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов.**

Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях. Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Технология приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях.

## **МОДУЛЬ 3. «РОБОТОТЕХНИКА» (ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ)**

### **Раздел 2. Роботы: конструирование и управление.**

#### **Общее устройство робота. Механическая часть. Принцип программного управления.**

Принципы работы датчиков в составе робототехнического набора, их параметры и применение. Принципы программирования роботов. Изучение интерфейса конкретного языка программирования, основные инструменты и команды программирования роботов.

### **Раздел 4. Робототехнические проекты.**

Полный цикл создания робота: анализ задания и определение этапов его реализации; проектирование и моделирование робототехнического устройства; конструирование робототехнического устройства (включая использование визуально-программных средств и конструкторских решений); определение начальных данных и конечного результата: что «дано» и что требуется «получить»; разработка алгоритма реализации роботом заданного результата; реализация алгоритма (включая применение визуально-программных средств, разработку образца прототипа); тестирование робототехнического изделия; отладка и оценка полноты и точности выполнения задания роботом. Примеры роботов из различных областей. Их возможности и ограничения.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема/ Количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
<b>МОДУЛЬ «ПРОИЗВОДСТВО И ТЕХНОЛОГИИ»</b>			
1	Задачи и технологии их решения (10 ч)	Чтение текстов и извлечение заключённой в них информации. Оценка информации с точки зрения решаемой задачи. Обозначения. Знаки и знаковые системы. Формулировка задачи с использованием знаков и символов. Построение необходимых для решения задачи моделей. Основные виды моделей. Области применения моделей.	<b>Аналитическая деятельность:</b> — выделять среди множества знаков те знаки, которые являются символами; — формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему; — формулировать определение модели; — называть основные виды моделей. <b>Практическая деятельность:</b> — выделять в тексте ключевые слова; — анализировать данный текст по определённому плану; — составлять план данного текста; — строить простейшие модели в соответствии с имеющейся схемой; — определять области применения построенной модели.

2	Проекты и проектирование (14 ч)	<p>Проект. Виды проектов. Технология работы над проектом.</p> <p>Планирование пути достижения поставленных целей. Действия по осуществлению поставленных целей. Соотнесение своих действий с планируемыми результатами, осуществление контроля своей деятельности в процессе достижения поставленных целей.</p> <p>Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.</p>	<p><b>Аналитическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— находить общее и особенное в понятиях «алгоритм», «технология», «проект»;</li> <li>— называть виды проектов.</li> </ul> <p><b>Практическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разрабатывать проект в соответствии с общей схемой;</li> <li>— составлять паспорт проекта;</li> <li>— использовать компьютерные программы поддержки проектной деятельности;</li> <li>— осуществить презентацию проекта.</li> </ul>
3	Технологии домашнего хозяйства (5 ч)	<p>Порядок и хаос. Порядок в доме.</p> <p>Компьютерные программы проектирования жилища.</p> <p>Кулинария. Кулинарные рецепты и технологии. Технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Декоративно-прикладное творчество.</p> <p>Технологии художественной обработки текстильных материалов.</p>	<p><b>Аналитическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— приводить примеры «порядка» и «хаоса» из различных предметных областей;</li> <li>— называть возможные способы упорядочивания окружающего человека пространства;</li> <li>— называть профессии и виды деятельности, связанные с упорядочиванием различных объектов;</li> <li>— называть отличие кулинарного рецепта от алгоритма и технологии.</li> </ul> <p><b>Практическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— пользуясь компьютерной программой, спроектировать комнату в квартире или доме;</li> <li>— пользуясь компьютерной программой, рассчитать количество материала, которое необходимо для изготовления выбранного изделия.</li> </ul>

4	Мир профессий (5 ч)	Какие бывают профессии? Как определить область своих интересов?	<b>Аналитическая деятельность:</b> – называть основные объекты человеческого труда; – приводить примеры редких и исчезающих профессий – Практическая деятельность: – используя известные методики, определять область своей возможной профессиональной деятельности
<b>Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»</b>			
5	Трудовые действия как основные слагаемые технологии (4 ч)	Измерения как универсальные трудовые действия. Измерение с помощью линейки. Практика измерений различных объектов окружающего мира. Понятие о погрешности измерения. Трудовые действия, необходимые при обработке материалов: бумаги, ткани.	<b>Аналитическая деятельность:</b> – называть основные измерительные инструменты; – называть основные трудовые действия, необходимые при обработке данного материала; – выбирать масштаб измерения, адекватный поставленной задаче; – оценивать погрешность измерения <b>Практическая деятельность:</b> – осуществлять измерение с помощью конкретного измерительного инструмента; конструировать технологические операции по обработке данного материала из трудовых действий.
6	Технологии обработки конструкционных материалов (10 ч)	Технологии разметки заготовок из бумаги, видов картона. Приёмы ручного изготовления упаковочных изделий из картона. Технологии изготовления и использования инструментов для изготовления упаковок. Технологии отделки изделий и декорирования.	<b>Аналитическая деятельность:</b> – формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов. Практическая деятельность: – резание заготовок; – соединение деталей из картона с помощью клея; – сборка изделий, декорирование различными материалами.

7	Технология обработки текстильных материалов (10 ч)	<p>Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжительных операций.</p> <p>Прядение и ткачество. Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения.</p> <p>Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Ручные стежки и строчки.</p> <p>Способы настила ткани.</p> <p>Раскладка выкройки на ткани.</p> <p>Понятие о декоративно-прикладном творчестве.</p> <p>Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— формулировать общность и различие технологий обработки различных текстильных материалов;</li> <li>— формулировать последовательность изготовления швейного изделия;</li> <li>— осуществлять классификацию машинных швов</li> </ul> <p><b>Практическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— обрабатывать детали кроя;</li> <li>— осуществлять контроль качества готового изделия;</li> <li>— осуществлять раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения;</li> <li>— выполнение соединительных швов;</li> <li>— обработка срезов;</li> <li>— обработка вытачки;</li> <li>— обработка застёжек</li> </ul>
8	Технология приготовления пищи (10 ч)	<p>Продукты питания и их свойства (овощи, фрукты, мясо, рыба, хлебные и молочные изделия). Сохранность пищевых продуктов.</p> <p>Кухонное оборудование.</p> <p>Кухонные инструменты, в том числе электрические.</p> <p>Технология приготовления пищи. Сервировка стола.</p> <p>Национальные кухни.</p> <p>Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях.</p> <p>Основы здорового питания.</p> <p>Основные приёмы и способы обработки продуктов.</p> <p>Технология приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях.</p>	<p><b>Аналитическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— характеризовать основные пищевые продукты;</li> <li>— называть основные кухонные инструменты;</li> <li>— называть блюда из различных национальных кухонь.</li> </ul> <p><b>Практическая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— определять сохранность пищевых продуктов;</li> <li>— точно следовать технологическому процессу приготовления пищи, соблюдать температурный режим;</li> <li>— осуществлять первую помощь при пищевых отравлениях;</li> <li>— соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными инструментами.</li> </ul>

9	Резерв (2 ч)  Итого: 70 часов		
---	---	--	--

### Воспитательные задачи в образовательной области «Технология», 6 класс

Модули	Вопросы воспитания
<b>Раздел 1. Производство и технологии</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;</li> <li>- формирование технологической культуры;</li> <li>- формирование основ экологической культуры;</li> <li>- развитие опыта выявления потребностей.</li> </ul>
<b>Раздел 2. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания;</li> <li>- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;</li> <li>- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.</li> </ul>
<b>Раздел 3. Технологии получения и преобразования материалов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни и успешной профессиональной самореализации;</li> <li>- соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием;</li> <li>- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.</li> </ul>
<b>Раздел 4. Компьютерная графика, черчение</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков корректного сохранения информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения.</li> </ul>
<b>Раздел 5. 3D-моделирование, про-</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие способности охарактеризовать методы поиска информации в соответствии с задачами собственной деятельности.</li> </ul>

<b>тотипирование и макетирование</b>	
<b>Раздел 6. Робототехника и автоматика</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие опыта проведения испытания, анализа продукта;</li> <li>- формирование навыков модификации материального или информационного продукта.</li> </ul>
<b>Раздел 7. Проектная деятельность</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников;</li> <li>- развитие исследования пользовательского опыта;</li> <li>- развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности;</li> <li>- развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности</li> </ul>