

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету**  
**«Технология»**  
**на 2023 – 2024 учебный год**

**Классы: 6 класс**

**Автор – составитель: Чецкая И.Г., учитель технологии**

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Модуль «Производство и технологии»

Обучающийся *научится*:

- называть и характеризовать машины и механизмы;
- конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;
- решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;

Обучающийся *получит возможность научиться*:

- предлагать варианты усовершенствования конструкций;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

### Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

Обучающийся *научится*:

- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- называть народные промыслы по обработке металла;
- называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;
- исследовать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;
- обрабатывать металлы и их сплавы слесарным инструментом;
- знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;
- называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;
- называть национальные блюда из разных видов теста;
- называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
- выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
- самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия; соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
- выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

Обучающийся *получит возможность научиться*:

- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;
- характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;

### Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

Обучающийся *научится*:

- знать и выполнять основные правила выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов;
- знать и использовать для выполнения чертежей инструменты графического редактора;

Обучающийся *получит возможность научиться*:

- понимать смысл условных графических обозначений, создавать с их помощью графические тексты;
- создавать тексты, рисунки в графическом редакторе.

### Модуль «Робототехника»

Обучающийся *научится*:

- называть виды транспортных роботов, описывать их назначение;
- конструировать мобильного робота по схеме; усовершенствовать конструкцию;
- программировать мобильного робота;  
Обучающийся *получит возможность научиться:*
- управлять мобильными роботами в компьютерно-управляемых средах;
- называть и характеризовать датчики, использованные при проектировании мобильного робота;
- уметь осуществлять робототехнические проекты;
- презентовать изделие.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### **Модуль «Производство и технологии» (8 часов)**

Производственно-технологические задачи и способы их решения. Модели и моделирование. Виды машин и механизмов. Моделирование технических устройств. Кинематические схемы. Конструирование изделий. Конструкторская документация. Конструирование и производство техники. Усовершенствование конструкции. Основы изобретательской и рационализаторской деятельности. Технологические задачи, решаемые в процессе производства и создания изделий. Соблюдение технологии и качество изделия (продукции). Информационные технологии. Перспективные технологии.

### **Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» (38 часа)**

#### ***Технологии обработки конструкционных материалов (10 часов)***

Получение и использование металлов человеком. Рациональное использование, сбор и переработка вторичного сырья. Общие сведения о видах металлов и сплавах. Тонколистовой металл и проволока. Народные промыслы по обработке металла. Способы обработки тонколистового металла. Слесарный верстак. Инструменты для разметки, правки, резания тонколистового металла. Операции (основные): правка, разметка, резание, гибка тонколистового металла. Профессии, связанные с производством и обработкой металлов.

*Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из металла».*

Выполнение проектного изделия по технологической карте. Потребительские и технические требования к качеству готового изделия. Оценка качества проектного изделия из тонколистового металла.

#### ***Технологии обработки пищевых продуктов (16 часов)***

Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов. Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто). Профессии, связанные с пищевым производством.

*Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».*

#### ***Технологии обработки текстильных материалов (12 часов)***

Современные текстильные материалы, получение и свойства. Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия. Одежда, виды одежды. Мода и стиль.

*Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».*

Чертёж выкройки проектного швейного изделия (например, укладка для инструментов, сумка, рюкзак; изделие в технике лоскутной пластики). Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия. Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

### **Модуль «Компьютерная графика. Черчение» (8 часов)**

Создание проектной документации. Основы выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов и приспособлений. Стандарты оформления. Понятие о графическом редакторе, компьютерной графике. Инструменты графического редактора. Создание эскиза в графическом редакторе. Инструменты для создания и редактирования текста в графическом редакторе. Создание печатной продукции в графическом редакторе.

### **Модуль «Робототехника» (14 часов)**

Мобильная робототехника. Организация перемещения робототехнических устройств. Транспортные роботы. Назначение, особенности. Знакомство с контроллером, моторами, датчиками. Сборка мобильного робота. Принципы программирования мобильных роботов. Изучение интерфейса визуального языка программирования, основные инструменты и команды программирования роботов.

*Учебный проект по робототехнике («Транспортный робот», «Танцующий робот»).*



## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| Название раздела  | № урока           | Название изучаемой темы  | Количество уроков                        |   |
|---|-------------------|--|--|---|
| <b>Модуль «Производство и технологии» (8 часов)</b>                           | 1                 | Модели и моделирование. Модели технических устройств.                            | 1  |   |
|   | 2                 | Практическая работа «Описание , характеристика модели технического устройства».  | 1  |   |
|   | 3                 | Машины и механизмы.  | 1  |   |
|   | 4                 | Кинематические схемы.  | 1  |   |
|   | 5                 | Техническое конструирование. Конструкторская документация.                       | 1  |   |
|   | 6                 | <b>Входная контрольная работа</b>  | 1  |   |
|   | 7                 | Информационные технологии.   | 1  |   |
|   | 8                 | Перспективные технологии.  | 1  |   |
| <b>Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» (38 часа)</b> | 9                 | Металлы. Получение, свойства металлов.   | 1  |   |
|   | 10                | Металлы. Получение, свойства металлов.   | 1  |   |
|   | 11                | Рабочее место и инструменты для обработки.                                       | 1  |   |
|   | 12                | Операции разметка и правка тонколистного металла.                                | 1  |   |
|   | 13                | Технологии изготовления изделий. Операции: резание, гибка тонколистного металла. | 1  |   |
|   | 14                | Технологии изготовления изделий. Операции: резание, гибка тонколистного металла. | 1  |   |
|   | 15                | Технология получения отверстий в заготовках из металлов.                         | 1  |   |
|   | 16                | Технология сборки изделий из тонколистного металла, проволоки.                   | 1  |   |
|   | 17                | Профессии, связанные с производством и обработкой металлов.                      | 1  |   |
|   | 18                | <i>Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из древесины».</i>        | 1  |   |
| <b>Технологии обработки конструкционных материалов (10 часов)</b>             | 19                | Основы рационального питания: молоко и молочные продукты в питании.              | 1  |   |
|   | 20                | Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов.             | 1  |   |
|   | 21                | Практическая работа «Приготовление блюд из молочных продуктов»                   | 1  |   |
|   | 22                | Практическая работа «Приготовление блюд из молочных продуктов»                   | 1  |   |
|   | 23                | Виды теста.  | 1  |   |
|   | 24                | Выпечка, калорийность кондитерских изделий.                                      | 1  |   |
|   | 25                | Практическая работа «Приготовление блюд из теста»                                | 1  |   |
|   | 26                | Практическая работа «Приготовление блюд из теста»                                | 1  |   |
|   | 27                | Тесто для вареников, песочное тесто, слоеное тесто.                              | 1  |   |
|   | 28                | Тесто для вареников, песочное тесто, слоеное тесто.                              | 1  |   |
| <b>Технологии обработки пищевых продуктов (16 часов)</b>                      | 29                | Практическая работа «Приготовление блюд из теста»                                | 1  |   |
|   | 30                | Практическая работа «Приготовление блюд из теста»                                | 1  |   |
|   | 31                | Профессии кондитер, хлебопёк.  | 1  |   |
|   | 32                | <b>Контрольная работа за 1 полугодие</b>   | 1  |   |
|   | 33                | <i>Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».</i>        | 1  |   |
|   | 34                | <i>Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».</i>        | 1  |   |
|   | 35                | Одежда. Мода и стиль.  | 1  |   |
|   | 36                | Одежда. Мода и стиль.  | 1  |   |
|   | <b>Технологии</b> | 37   | Машинные швы. Регуляторы швейной машины. | 1 |

|  |    |  |   |
|--|----|--|---|
| <b>обработки текстильных материалов (12 часов)</b>       | 38 | Практическая работа «Машинные швы. Регуляторы швейной машины».                         | 1 |
|  | 39 | Современные текстильные материалы. Сравнение свойств тканей.                           | 1 |
|  | 40 | Практическая работа «Современные текстильные материалы. Сравнение свойств тканей».     | 1 |
|  | 41 | Швейные машинные роботы. Раскрой проектного изделия.                                   | 1 |
|  | 42 | Практическая работа «Декоративная отделка швейных изделий».                            | 1 |
|  | 43 | Практическая работа «Декоративная отделка швейных изделий».                            | 1 |
|  | 44 | Оценка качества проектного швейного изделия.   | 1 |
|  | 45 | <i>Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».</i> | 1 |
|  | 46 | <i>Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».</i> | 1 |
| <b>Модуль «Компьютерная графика. Черчение» (8 часов)</b> | 47 | Чертежи, чертежные инструменты и приспособления.                                       | 1 |
|  | 48 | Чертежи, чертежные инструменты и приспособления.                                       | 1 |
|  | 49 | Компьютерная графика.  | 1 |
|  | 50 | Графический редактор.  | 1 |
|  | 51 | Инструменты графического редактора.  | 1 |
|  | 52 | Создание эскиза в графическом редакторе.   | 1 |
|  | 53 | Инструменты графического редактора.  | 1 |
|  | 54 | Создание печатной продукции.   | 1 |
| <b>Модуль «Робототехника» (14 часов)</b>                 | 55 | Классификация роботов. Транспортные роботы .   | 1 |
|  | 56 | Классификация роботов. Транспортные роботы .   | 1 |
|  | 57 | Роботы: конструирование и управление. Простые модели с элементами управления .         | 1 |
|  | 58 | Роботы: конструирование и управление. Простые модели с элементами управления.          | 1 |
|  | 59 | Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители .                                      | 1 |
|  | 60 | Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители.                                       | 1 |
|  | 61 | Датчики. Назначение и функции различных датчиков.                                      | 1 |
|  | 62 | Датчики. Назначение и функции различных датчиков.                                      | 1 |
|  | 63 | Датчики. Назначение и функции различных датчиков.                                      | 1 |
|  | 64 | Датчики. Назначение и функции различных датчиков.                                      | 1 |
|  | 65 | Управление движущейся моделью робота в компьютерно-управляемой среде.                  | 1 |
|  | 66 | Управление движущейся моделью робота в компьютерно-управляемой среде.                  | 1 |
|  | 67 | Движение модели транспортного робота.<br>Программирование робота                       | 1 |
|  | 68 | Движение модели транспортного робота.<br>Программирование робота                       | 1 |