#### Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 6 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторской программы Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2012 г. ФГОС.

Программа рассчитана на 68 учебных часов, из расчета 2ч в неделю.

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.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• технологическая культура производства;

• распространенные технологии современного производства;

• культура, эргономика и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики;

• знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

• методы технической, творческой, проектной деятельности;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

***познакомятся:***

• с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

• с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

• с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

• с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

• с производительностью труда; реализацией продукции;

• с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

• с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

• с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

• навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

• навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

• основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

• умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

• умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

• навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

• навыками организации рабочего места.

**Место учебного предмета в учебном плане**

В соответствии с ФБУП на изучение курса «Технология» в 6 классах  выделяется 70 часов ежегодно (по 2 часа в неделю), изучение предмета построено по модульному принципу с учётом возможностей образовательного учреждения и потребностей региона. Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов. Программа предусматривает выполнение лабораторно-практических работ на каждом занятии.

Оценка знаний, умений и уровня развития учащихся осуществляется с помощью перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года. Для оценки теоретических понятий используются зачётные или контрольные задания, для оценки умений – практические задания.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

* проявления 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;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* 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 изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* 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;
* объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владения 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 технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

* 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;
* 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.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* 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 объектов труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* 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.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание тем учебного курса «Технология»**

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

*Темы лабораторно-практических работ:*

«Растение в интерьере жилого дома»

«Приготовление воскресного обеда»

«Наряд для семейного обеда»

«Вяжем аксессуары крючком и спицами»

**Раздел «Оформление интерьера»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

*Тема лабораторно-практической работы*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема 2. Блюда из мяса**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

**Тема 3. Блюда из птицы**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление блюда из птицы.

**Тема 4. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление заправочного супа.

**Тема 5. Приготовление обеда.** **Сервировка стола к обеду**

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

*Темы лабораторно-практических работ*

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

*Тема лабораторно-практической работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Тема лабораторно-практической работы*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

**Тема 3. Моделирование швейных изделий**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

*Тема лабораторно-практической работы*

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

**Тема 4. Раскрой плечевой одежды**

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

*Темы лабораторно-практических работ*

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

**Тема 5. Швейная машина**

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

*Темы лабораторно-практических работ*

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.**

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

*Темы лабораторно-практических работ*

Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

*Тема лабораторно-практической работы*

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

**Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу**

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Тема лабораторно-практической работы*

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

*Тема лабораторно-практической работы*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

**Тема 4. Вязание цветных узоров.**

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

*Тема лабораторно-практической работы*

Разработка схемы жаккардового узора.

**Планируемые результаты обучения:**

**Раздел «Оформление интерьера»**

*Учащийся научится:*

- находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты

- делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК

- выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты

- выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений

- находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении

- понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями

*Учащийся получит возможность узнать:*

- виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон

**Раздел «Кулинария»**

*Учащийся научится:*

- определять качество птицы органолептическими методами

- планировать последовательность технологических операций

- осуществлять механическую кулинарную обработку птицы

- готовить блюда из птицы

- проводить дегустацию блюд из птицы

- находить и представлять информацию о блюдах из птицы

- определять качество продуктов для приготовления супа

- готовить бульон

- готовить и оформлять заправочный суп

- выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов

- читать технологическую документацию

- осуществлять органолептическую оценку готовых блюд

- овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы)

- находить и представлять информацию о различных супах

- составлять меню обеда

- выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола

*Учащийся получит возможность узнать:*

– о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии

– признаки свежести рыбы

– технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы

- способы тепловой кулинарной обработки мяса

- безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями

- определять качество мяса органолептическими методами

- подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса

- планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд

- выполнять механическую кулинарную обработку мяса

- проводить оценку качества термической обработки мясных блюд

- сервировать стол и дегустировать готовые блюда

- находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам

- безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями

- безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Учащийся научится:*

- составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон

- исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон

- подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий

- находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон

- оформлять результаты исследований

- снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений

- рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий

- строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

- находить и представлять информацию об истории швейных изделий

- выполнять эскиз проектного изделия

- моделировать проектное швейное изделие

- изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек   
и т. д.

- готовить выкройку проектного изделия к раскрою

- выполнять экономную раскладку выкроек на ткани

- обмеловку с учётом припусков на швы

- выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки

- дублировать детали кроя клеевой прокладкой

- выполнять перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков

- выполнять «примётывание», «вымётывание»

- выполнять замену машинной иглы

– определять вид дефекта строчки по её виду

- подготавливать швейную машину к работе

- выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки

- изготовлять образцы машинных швов

- проводить влажно-тепловую обработку на образцах

- обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом

- выполнять подготовку проектного изделия к примерке

- проводить примерку проектного изделия

- устранять дефекты после примерки

- обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану

- осуществлять самоконтроль и анализировать ошибки

- правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой

- выполнять обработку швов

- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки

*Учащийся получит возможность узнать:*

- приёмы моделирования формы выреза горловины

- приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах

- приёмы моделирования отрезной плечевой одежды

- правила ТБ при работе со швейной машиной

- устройство машинной иглы

- устройство регулятора натяжения верхней нитки

- безопасные приёмы работы на швейной машине

**Раздел «Художественные ремесла»**

*Учащийся научится:*

- подбирать крючок и нитки для вязания

- зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия

- находить и представлять информацию об истории вязания

- читать схемы

- вязать образцы крючком

- подбирать спицы и нитки для вязания

- вязать образцы спицами

- находить и представлять информацию о народных художественных промыслах

- вязать образцы цветных узоров

- создавать схемы для вязания с помощью ПК

*Учащийся получит возможность узнать:*

- материалы и инструменты для вязания

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

*Учащийся научится:*

-выбирать посильную и необходимую работу

-аргументированно защищать свой выбор

-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения

-пользоваться необходимой литературой

-подбирать все необходимое для выполнения идеи

-конструировать и моделировать

-выполнять намеченные работы

-уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.

**Учебно-методическое обеспечение программы**

**Список литературы:**

1. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования: Проект / Российская академия образования; под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. - М.: Просвещение, 2009. - 40 с. - (Стандарты второго поколения).

2.Фундаментальное ядро содержания общего образования / Под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. - М.: Просвещение, 2009. - 60 с. - (Стандарты второго поколения).

3. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).

4. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2012 г. ФГОС

**Календарно-тематическое планирование**

**6 класс ФГОС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел программы; тема урока** | | **Кол-во часов** | **Использование ИКТ** | | **Требования к уровню подготовки обучающихся** | | | | | | **Календарные сроки** | | **Фактические сроки** |
| 1 | Первичный инструктаж на рабочем месте | | 1 | Презентация | | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Знать правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте.  Иметь представление о содержании курса и правилах выполнения проекта | | | | | |  | |  |
| **Раздел «Оформление интерьера» (3ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Интерьер жилого дома | | 1 | Презентация | | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | | | | | |  | |  |
| 3-4 | Комнатные растения  в интерьере | | 2 | Презентация | | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник | | | | | |  | |  |
| **Раздел «технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 5-8 | Исследовательская и созидательная деятельность  Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» | | 4 |  | | | Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | | | | |  | |  |
| **Раздел «Кулинария» (14 ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 9  -  12 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 4 | | Презентация | | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | | | | | |  | |  |
| 13  -  16 | Блюда из мяса | 4 | | Презентация | | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | | | | | |  | |  |
| 17  -  18 | Блюда из птицы | 2 | | Презентация | | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | | | | | |  | |  |
| 19  -  20 | Заправочные супы | 2 | | Презентация | | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | | | | | |  | |  |
| 21  -  22 | Приготовление обеда.  Сервировка стола к обеду | 2 | | Презентация | | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | | | | | |  | |  |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 23-26 | Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | 4 | |  | | | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | | | | |  | |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 27  -  28 | Свойства  текстильных материалов | 2 | | Презентация | | | | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | | | |  | |  |
| 29-32 | Конструирование  швейных изделий | 4 | | Презентация | | | | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | | | |  | |  |
| 33-34 | Моделирование  швейных изделий | 2 | | Презентация | | | | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою | | | |  | |  |
| 35  -36 | Раскрой плечевой одежды | 2 | | Презентация | | | | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом. | | | |  | |  |
| 37-38 | Ручные работы | 2 | | Презентация | | | | Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах. | | | |  | |  |
| 39-40 | Швейная машина | 2 | | Презентация | | | | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | | | |  | |  |
| 41-42 | Машинные швы | 2 | | Презентация | | | | Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).  Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. | | | |  | |  |
| 43-44 | Подготовка и проведение примерки изделия | 2 | |  | | | | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.  Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. | | | |  | |  |
| 45-46 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов | 2 | | Презентация | | | | Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом.  Обработка плечевых швов.  Обработка нижних срезов рукавов. | | | |  | |  |
| 47-48 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой | 2 | | Презентация | | | | Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.  Технология обработки застёжки подбортом. | | | |  | |  |
| 49-50 | Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия.  Окончательная отделка изделия | 2 | | Презентация | | | | Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия | | | |  | |  |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 51  -  56 | Исследовательская и созидательная деятельность  Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 6 | |  | | | | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | | |  | |  | |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 57-58 | Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. | 2 | | | Презентация | | | | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. | |  | |  | |
| 59-60 | Вязание полотна. Вязание по кругу | 2 | | | Презентация | | | | Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | |  | |  | |
| 61-62 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | 2 | | | Презентация | | | | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. | |  | |  | |
| 63-64 | Вязание цветных узоров. | 2 | | | Презентация | | | | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | |  | |  | |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 65-68 | Исследовательская и созидательная деятельность.  Творческий проект: «Вяжем аксессуары крючком и спицами» | 4 | | |  | | | | Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта |  | | |  | |