Государственное общеобразовательное бюджетное учреждение

лицей № 369 Красносельского района Санкт-Петербурга

Рабочая программа по технологии для 6 класса

Срок реализации программы: 1 год

|  |  |
| --- | --- |
| **Рекомендована к использованию Педагогическим Советом ГБОУ**  **Лицея № 369 Красносельского района**  **Санкт-Петербурга**  **Протокол №** | **«УТВЕРЖДАЮ»**  **Директор лицея № 369**  **\_\_\_\_\_\_\_К.Э.Тхостов**  **приказ № от** |

Составитель: Дымбовская Светлана Николаевна

«Согласовано»

Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Санкт-Петербург**

**2015**

Рабочая программа к учебникам «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.

Программа ориентирована на использование учебника Технология. Обслуживающий труд.6 класс, под ред. О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. –М.: Дрофа, 2014

**Цели и задачи реализации программы.**

Новое качество общего образования России предусматривает готовность и способность выпускников общеобразовательных школ нести личную ответственность как за собственное благополучие, так и за благополучие общества, проявлять инициативу, творчество, предприимчивость, ответственность; поэтому каждая образовательная область Базисного учебного плана ориентируется на достижение этой главной цели.

**Цель** школьного образования по технологии – формирование разносторонне развитой личности, владеющей ценностями технологической культуры, способной активно реализовывать разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно и общественно значимых продуктов труда. В школе данная цель конкретизируется: учебный процесс направлен на формирование устойчивых мотивов и ответственности школьников за результаты своей деятельности, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Цели программы:**

- **формирование** политехнических знаний и экологической грамотности;

- **подготовка** к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;

- **раскрытие** творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;

- **воспитание** трудолюбия, потребности в труде, уважение к людям труда, бережного отношения к природе;

- **развитие** самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **использование** в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации, развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

**Задачи:**

- освоение знаний о роли технологий в нашей жизни, о деятельности человека по преобразованию материалов, энергии, информации, о влиянии технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.

- обучение исследованию потребности людей и поиску путей их удовлетворения.

- формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.

- воспитание творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из различных областей и применять их для решения практических задач; подготовка школьников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации. Ориентируясь на решение задач образования школьников в области технологии, настоящая программа в своем предметном содержании направлена на:

- реализацию принципа вариативности, который лежит в основе планирования учебного материала в соответствии с половозрастными особенностями учащихся, материально-технической оснащенностью учебного процесса, региональными культурно-этническими условиями и видом учебного учреждения (городские, малокомплектные и сельские школы);

- реализацию принципа достаточности и сообразности, определяющего распределение учебного материала в конструкции основных компонентов учебной деятельности, особенностей формирования познавательной и предметной активности учащихся;

- соблюдение дидактических правил от известного к неизвестному, от простого к сложному, которые лежат в основе планирования учебного материала в логике поэтапного его освоения, перевода учебных знаний в практические навыки и умения, в том числе и в самостоятельной деятельности;

- расширение межпредметных связей, ориентирующих учителя на то, чтобы учитывать задачу формирования целостного мировоззрения учащихся, всесторонне развитие взаимосвязи и взаимообусловленности изучаемых явлений и процессов.

**Новизна.**

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы

и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно- практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ. Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость. Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

**Характеристика контингента**

Диагностическое исследование проводилось в конце учебного года во всех 5-х (будущих 6-х классах).

Целью исследования являлось определение уровня развития ууд, а также направленности мотивации и социальной обстановки в классах.

Результаты исследования с рекомендациями по развитию, предоставленные в обобщенном виде администрации лицея, учителям-предметникам и классным руководителям, могут послужить отправной точкой для планирования работы с шестиклассниками в 2015-2016 учебном году.

При разработке диагностического материала учитывались особенности возрастного развития учащихся (сензитивность к развитию умений, психологические новообразования, ...)

Ниже представлены данные по классам и даны рекомендации по планированию дальнейшей работы.

**1. Регулятивные умения.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6 А | 6 Б | 6 В | 6 Г | 6 Д |
| **Регулятивные умения**  **Понимание и принятие учебной задачи, планирование деятельности, выбор средств для достижения цели, и др.** | Не показали умения понимать и ставить учебную задачу (ни один).  Не показали умения планировать, составлять план своей деятельности, а не текста (ни один). И только 13% учащихся попытались определить, что им необходимо для выполнения одного из заданий. | Учащиеся не овладели регулятивными умениями. Они не научились понимать и принимать учебную задачу, не понимают сам этот термин «учебная задача». Пытаются планировать свою деятельность только 17%, выбирать средства достижения цели 10% учащихся. | Учащиеся не овладели умением ставить и понимать учебную задачу, но могут (64%) планировать свою деятельность, хотя не готовы к выбору средств для решения той или иной учебной задачи. | Учащиеся не показали умения понимать и ставить учебную задачу, однако они (51%) стараются планировать свою деятельность, определять последовательность действий (24%), а некоторые (18%) выбирать средства для достижения целей учебной задачи. | Учащиеся не показали умения понимать и ставить учебную задачу, планировать свою деятельность (4%), не готовы к выбору средств для решения учебных задач (8%). |

**Рекомендации:** развитию регулятивных умений необходимо уделять внимание на всех уроках всех предметных курсов. Регулятивные умения формируются так же, как и многие другие. Рассмотрим пример формирования умения определять учебную задачу.

Сначала учащимся предлагаются задания на анализ (сравнить задания познавательного и регулятивного характера - в чем различие(?), показать, что результат решения будет разным). Далее можно предлагать выбрать задания только регулятивного характера - показать различные цели учебных задач, затем можно предлагать учащимся самим формулировать учебные задачи к заданиям познавательного характера. Хорошо использовать для формирования и закрепления регулятивных ууд технологию проектов.

Важнейшим достижением в усвоении регулятивных умений будет понимание учащимися целей домашних заданий. Умение ставить себе цель, планировать деятельность по ее достижению, планировать и оценивать результат, контролировать процесс - это один из важнейших комплексов умений в жизни любого человека. Во многом именно домашнее задание призвано формировать у учащихся этот комплекс умений самостоятельной целенаправленной деятельности. Поэтому важно добиваться понимания каждым учащимся, для чего он выполняет то или иное задание, чему он научится, что в нем самом изменится, какие возможности он получит, приобретя данное умение. Домашнее задание может быть дано на весь класс, если каждый учащийся понимает "для чего". Если же задание дается на выбор, то учащиеся должны понимать, в чем различие учебных задач данных заданий.

Регулятивные умения формируются не быстро, требуют последовательности и контроля усвоения. У разных учащихся регулятивные умения формируются с разной скоростью и глубиной. Однако общий результат от усвоения данного вида умений - повышение учебной мотивации и самооценки учащихся на трудном возрастном этапе является одной из основных задач современного образования.

Сензитивный период для формирования регулятивных умений – 5-6 класс. На следующем возрастном этапе (7-8 класс) учащиеся должны уже использовать регулятивные общеучебные умения: понимать цели своей деятельности, смысл учебных задач, выбирать направленность собственной деятельности, планировать и прогнозировать результат и реализовывать свои планы. Если учащиеся не овладеют этими умениями, то:

- учеба не становится для них ценной деятельностью, а представляется «навязанными ненужными знаниями»;

- не формируется направленный познавательный интерес и интерес к познавательной деятельности;

- учащийся, не знающий как действовать, приобретает «выученную беспомощность» – устойчивое приобретенное нарушение мотивации, часто определяемое как «лень».

Кроме того он не несет никакой ответственности за свою деятельность, потому что она «не его».

**2. Познавательные умения.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6 А | 6 Б | 6 В | 6 Г | 6 Д |
| 1**. По диагностической работе "метапредметные результаты".**  Анализ , выделение главного, сравнение, классификация, установление причинно-следственных связей, умение доказывать и обосновывать, делать вывод.  Смысловое чтение. | 66% учащихся показали умение анализировать информацию,  45% умеют выделять главное, сравнивать,  28% показали умение анализировать информацию, сравнивать, классифицировать и работать с таблицей  55% - умеют формулировать доказательства и выводы. | 67% учащихся показали умение анализировать информацию,  43% умеют выделять главное, сравнивать,  27% показали умение анализировать информацию, сравнивать, классифицировать и работать с таблицей  49% - умеют формулировать доказательства и выводы. | 73% учащихся показали умение анализировать информацию,  64% умеют выделять главное, сравнивать,  42% показали умение анализировать информацию, сравнивать, классифицировать и работать с таблицей  39% - умеют формулировать доказательства и выводы. | 75% учащихся показали умение анализировать информацию,  63% умеют выделять главное, сравнивать,  40% показали умение анализировать информацию, сравнивать, классифицировать и работать с таблицей  36% - умеют формулировать доказательства и выводы. | 71% учащихся показали умение анализировать информацию,  39% умеют выделять главное, сравнивать,  43% показали умение анализировать информацию, сравнивать, классифицировать и работать с таблицей  58% - умеют формулировать доказательства и выводы. |
| **2. По групповому интеллектуальному тесту:**  - Умение читать и понимать инструкцию,  - Смысловое чтение  - Числовые закономерности (анализ-синтез) | Инструкцию читают и правильно выполняют 65% учащихся, но скорость выполнения невысокая у большинства учащихся в классе; 35% учащихся либо не дочитывают инструкцию, либо допускают ошибки при выполнении задания;  30% учащихся выполнили задание на смысловое чтение на среднем уровне возрастной нормы - 70% учащихся необходима целенаправленная работа по развитию умений смыслового чтения;  85% справились с заданием на числовые закономерности на уровне возрастной нормы. | Почти 60% понимают и правильно читают инструкцию к заданию, но 40% учащихся либо не дочитывают инструкцию до конца, либо не понимают ее смысл;  46 % учащихся научились читать осмысленно, 54% допускают ошибки, работают медленно;  42 % учащихся справились с заданием на числовые закономерности на уровне возрастной нормы, еще 40% - чуть ниже возрастной нормы, 18% - с заданием не справилось. | 62% понимают и правильно читают инструкцию, 38% либо не дочитывают инструкцию до конца, либо не понимают ее смысл.  55% учащихся показали хорошие результаты в освоении умения смыслового чтения, 30% допускают ошибки, трое учащихся показали результат на грани возрастной нормы.  48% учащихся справились с заданием "числовые закономерности " на уровне возрастной нормы, 4 человека - на грани возрастной нормы | 52% учащихся понимают и правильно читают инструкцию, 35% выполнили задание с ошибками или медленнее возрастной нормы. 2 человека показали результат на грани возрастной нормы.  43% показали хорошие умения смыслового чтения  Двое учащихся показали очень низкие результаты в освоении данного умения.  60% учащихся показали высокий и хороший уровень в решении числовых закономерностей, 40% учащихся - средний уровень. | 50% учащихся понимают и правильно читают инструкцию к заданию, 35% выполняют инструкцию с ошибками, либо крайне медленно, 3-е учащихся показали результат на грани возрастной нормы.  50% учащихся показали хорошие умения смыслового чтения, остальные 50% учащихся показали результат не ниже возрастной нормы.  50% учащихся показали хороший уровень в решении числовых закономерностей, остальные - не ниже возрастной нормы. |

**Рекомендации:** Мыслительные операции и понятийное мышление формируются в результате регулярного направленного обучения. Очень важно формировать **у всех учащихся широкие познавательные интересы.** Кроме того, желательно, чтобы ребенок (в идеальной ситуации - каждый) получал удовольствие от познавательной деятельности, от преодоления интеллектуальных трудностей. Если не формировать мышление целенаправленно, осознанно и регулярно на возрастном этапе 11-12 лет, то в дальнейшем сформировать полноценные мыслительные навыки будет очень тяжело или невозможно в связи с другими «задачами возраста» (физический рост организма, гормональные перестройки на этапе 13-15 лет снижают возможности формирования мыслительной деятельности, ребенок учится "так, как научен" на предыдущем возрастном этапе).

Огромное значение для развития познавательных умений имеет смысловое чтение, рассматриваемое и как один из метапредметных результатов обучения, и как средство для формирования других универсальных учебных действий. На всем протяжении школьного обучения формирование умения осмысленно читать является базовой задачей для большинства предметных линий. Данной актуальной проблеме посвящено пособие для учителя "Обучение стратегиям чтения в 5-9 классах: как реализовать ФГОС", Н.Н. Сметанникова, Москва, Баласс, 2013г.

**3. Умения коммуникации.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6 А | 6 Б | 6 В | 6 Г | 6 Д |
| Умение принимать точку зрения другого, отстаивать свою. | 47% учащихся выполнили задание | 37% учащихся справились с заданием | 40% учащихся справились с заданием | 35% учащихся выполнили задание | 45% учащихся справились с заданием. |

**Рекомендации**: коммуникативные умения (выстраивание поведения в ситуации общения и деятельности ) и умения коммуникации (система умений работы с текстами) в основном должны формироваться в начальной школе, а в средней - получить свое развитие и глубину. Однако это может быть не совсем так в повседневной школьной практике. Учитывая то, что недостаточно диагностических данных об уровне развития этих умений в параллели будущих 6 классов, необходимо планировать работу согласно "Программе развития УУД в 5-6 классах (2015-2016 учебный год)", а также дополнительно проводить диагностическую работу в этих классах во время учебного процесса. Основным методом такой диагностики является наблюдение, включенное или внешнее. Кроме того, коммуникативные ууд желательно развивать и за рамками урочного обучения, во внеурочной деятельности, кружках ОДОД.

О целенаправленной работе по формированию коммуникативных ууд можно прочитать в пособии для учителя "Диагностика сформированности коммуникативных учебных действий у учащихся 5-7 классов", О.В. Запятая, Волгоград: Учитель, 2013год.

**4. Мотивация**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6 А | 6 Б | 6 В | 6 Г | 6 Д |
| Ведущими мотивами в норме являются:  учебно-познавательная мотивация;  социальная мотивация  Отходит на второй план мотивация внешней оценки и мотивация одобрения. | Для 55% учащихся учебно-познавательные и социальные мотивы являются ведущими, что соответствует возрастной норме. Для 30% учащихся важна внешняя оценка, 15% учащихся зависят от внешнего одобрения.  Отрицательно относятся к учебе 4 человека (при этом у них высокая познавательная мотивация) | Для учащихся (68%) ведущими являются учебно-познавательные мотивы – что соответствует возрастной норме;  Абсолютное большинство учащихся ориентируются на социальные мотивы учения (пригодится в будущем, принесет пользу мне и людям и т.д.)  38% учащихся еще зависят от внешней оценки своей деятельности (оценки родителей, учителя), так как сами себя, свою деятельность оценить не могут или боятся. (Ориентация на внешнюю оценку характерна для младших школьников).  - Остро нуждаются в одобрении своей деятельности – 3 человека, 5 указали, что им вообще учиться не нравится. | Диагностика не проводилась. | У 83% учащихся ярко выражена учебно-познавательная и социальная мотивация: детям интересно, они понимают для чего нужно учиться. Однако, высоки цифры, показывающие, что около 70% учащихся ориентированы на внешнюю оценку и желают внешнего одобрения 35% учеников. Четверо учащихся класса указали, что им не нравится учиться по тем или иным причинам. | У 70% учащихся ярко выраженная учебно-познавательная и социальная мотивация. Тревогу вызывает тот факт, что 43% учащихся (12 человек) в большей или меньшей степени выразили нежелание учиться! По данным диагностики видно, что негативное отношение к учебе связано у учащихся с зависимостью от внешней оценки (учителя) , а также с внешним одобрением (родители, сверстники, ...) - 35%. |

**Рекомендации:** на этапе перехода от младшего школьника к подростку мотивационная сфера ребенка сильно меняется. Она связана напрямую с психическим новообразованием - «чувством взрослости» и сменой ведущего типа деятельности – от учебной деятельности к общению со сверстниками. Учебная деятельность сохраняет свою актуальность, но успешность ее зависит также от форм, где учащийся сможет: 1) проявить самостоятельность, выбрать (с помощью или без) значимые для него направления (познавательные интересы); 2) осуществлять свою деятельность в сотрудничестве, со сверстниками в первую очередь. Если не происходит перестроения обучения под потребности подростка, он быстро теряет интерес, мотивация регрессирует (возвращается к ранним формам – дошкольной и младшешкольной), а в худшем случае закрепляется в незрелых формах как характерологическая черта личности.

В обучении важно учесть потребности растущего школьника, то есть организовывать учебный процесс так, чтобы:

- учащийся мог проявить самостоятельность, имел возможность выбора (в широком смысле)

- учащийся мог учиться в диалоге, в паре, в группе

- учащийся мог демонстрировать свои достижения и осознавать, как он этого добился (см. регулятивные и коммуникативные ууд).

Важно обратить внимание на данные диагностического исследования. Если в классе треть учащихся по тем или иным мотивам не хочет ходить в школу и учиться 5 (6) Д, важно не игнорировать этот факт. Внешняя оценка и зависимость от одобрения других людей не свойственны детям данного возраста, что возможно вызывает внутренние противоречия, протест. Важно учить детей сравнивать себя самих с самим собой, подчеркивать важность учебных достижений для дальнейшей жизни, показывать практическое применение того или иного знания или умения. Несмотря на то, что учебно-познавательная мотивация во всех классах достаточно высока, необходимо развивать у школьников познавательные интересы, в том числе и с целью сохранения высокого уровня мотивации. От внешней оценки надо вести детей к самооценке, от зависимости от одобрения со стороны взрослых к самомотивации, умению собраться, сосредоточится при выполнении заданий. Учащиеся должны понимать критерии оценивания работ, результатов деятельности, умений, и в целом понимать систему оценивания.

**5. Социометрия.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6 А | 6 Б | 6 В | 6 Г | 6 Д |
|  | На момент исследования в классе нет острых конфликтов, а также учащихся - "изгоев", противоречивое отношение вызывают четверо учащихся, но и у них есть взаимные дружеские связи. | На момент исследования отношения в классе неровные, 4 учащихся испытывают изоляцию, их не принимают, избегают. Межличностные связи непостоянные. | На момент исследования отношения в классе неровные, есть ярко выраженные лидеры, предпочитаемые, есть трое учащихся, вызывающих только отрицательное отношение в классе, есть двое учащихся, которых никто не замечает. | На момент исследования отношения в классе стабильные (по сравнению с началом года), но есть 4учащиеся, испытывающих трудности - большое количество отрицательных выборов. Еще четверо - являются лидерами, предпочитаемыми. Игнорируемых нет. | На момент исследования отношения в классе неровные, нет ярких лидеров, только один учащийся вызывает отрицательное отношение одноклассников. |

**Рекомендации**: дети этого возраста (11-12лет) эмоционально взрослеют, это предполагает открытие своего внутреннего мира, просыпается самоосознавание, рефлексия – «думанье» о себе, видение того, «как я думаю». Кроме того дети начинают искать тех, кто «думает как я».Теперь целью общения детей становится не игра как таковая, а познание окружающих. А через них себя. Как **следствие этого, обычно наблюдается распад эмоциональных связей в группе, возникают непостоянные дружеские связи, что является нормой.**

Учащиеся этого возраста могут, имеют право, быть «недружными». Нет необходимости добиваться от класса абсолютной сплоченности, так как это противоречит нормальному психическому развитию школьников. Дети образуют временные группы, девочки чаще дружат «парами», мальчики небольшими «командами». Эти группы неустойчивы. Возможны конфликты.

Для детей этого возраста крайне актуальна **информация о них самих (позитивная!).**  В общении со сверстниками и взрослыми они узнают о себе нечто новое, сравнивают себя с другими, формируется я-концепция. Поддержанию отношений в классе способствует совместная деятельность в групповых проектах.

Для поднятия статуса некоторых учащихся: потребуется специальная воспитательная работа, индивидуальный маршрут.

**Основное содержание учебного курса.**

**Общая характеристика учебного предмета.** Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры.

Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме.

**Приоритетные виды общеучебной деятельности**:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

**Структура и содержание программы.**

С целью учета возможностей образовательного учреждения программа в рамках направления «Технология. Обслуживающий труд» включает в себя два основных учебных раздела: «Индустриальные технологии» и «Технология ведения дома».

Раздел «Индустриальные технологии» соответствует основным представлениям о развитии познавательной активности человека и включает в себя такие учебные темы как «Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов», «Технологии домашнего хозяйства, «Технологии исследовательской и опытнической деятельности».

Раздел «Технология ведения дома» содержит знания, которые ориентированы на формирование ценности рационального питания человека. Раздел включает в себя темы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технология творческой и опытнической деятельности».

**Формы организации и планирование образовательного процесса.**

Основные формы организации образовательного процесса в основной школе – уроки технологии, тематические внеурочные мероприятия и праздники. Уроки технологии – это основная форма организации учебной деятельности учащихся в процессе освоения ими содержания предмета. В основной школе уроки технологии подразделяются на два типа: уроки с образовательно-познавательной направленностью, уроки с образовательно-обучающей направленностью. При этом уроки по своим задачам и направленности учебного материала могут планироваться как комплексные (с решением нескольких педагогических задач) и как целевые (с преимущественным решением одной педагогической задачи).

**Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность - профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая - должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда - техносфера - опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Федеральный базисный компонент для общеобразовательных учреждений Российской Федерации отводит 68 часов для обязательного изучения технологии в 6 классе (2 учебных часа в неделю)

Согласно учебному плану на изучение технологии в объеме обязательного минимума содержания основных образовательных программ отводится 2 часа в неделю (68 часов в год). В связи с этим рабочая программа сокращается на 2 часа из резервного времени.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета.**

Интегрированный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегральных курсов или отдельных Результаты освоения программного материала по предмету «Технология» в основной школе оцениваются по трем базовым уровням и представлены метапредметными, предметными и личностными результатами.

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

* + 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;
  + 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.

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

* планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* 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 оригинальных изделий декоративно – прикладного искусства;
* виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических объектов и процессов;
* 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;
* 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;
* объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание 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;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* 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 технической и 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;
* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
* 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.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* 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;
* выбор и использование кодов, средств и видов пред ставления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* 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;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к пред принимательской 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.

В эстетической сфере:

* + 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.

В коммуникативной сфере:

* + формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
  + выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
  + оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
  + публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
  + разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
  + потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физической 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;
  + соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
  + сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета.**

**Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Разделы и темы программы** | **Количество часов** |
| **1** | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | **38** |
|  | Элементы материаловедения | 2 |
|  | Элементы машиноведения | 4 |
|  | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 8 |
|  | Технология изготовления поясных швейных изделий | 14 |
|  | Рукоделие .Художественные ремесла. | 10 |
| **2** | **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | **2** |
|  | Бытовые электроприборы | 2 |
| **3** | **КУЛИНАРИЯ** | **16** |
|  | Физиология питания | 2 |
|  | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 4 |
|  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 |
|  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 2 |
|  | Сервировка стола. Этикет | 2 |
|  | Приготовление обеда в походных условиях | 2 |
|  | Заготовка продуктов | 2 |
| **4** | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | **2** |
|  | Уход за одеждой и обувью | 2 |
| **5** | **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ** | **10** |
|  | Этапы выполнения учебного проекта | 2 |
|  | Планирование и разработка темы проекта | 2 |
|  | Выбор оборудования и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 |
|  | Заключительный этап (оценка проделанной работы ,самооценка) | 2 |
|  | Защита творческого проекта | 2 |
|  | ВСЕГО | **68** |

**Электротехника(2 ч)**

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

**Кулинария (16 ч)**

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХПРОДУКТОВ (2 ч)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "B".Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (4 ч)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Приготовление блюд для праздничного стола.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.) Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты с клюквой.

**Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)**

СВОЙСТВА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка,

льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Чистка и смазка швейной машины.

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ

ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки ,применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка

изделия.

**Художественные ремесла**  (10 ч)

ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ - 4 ч.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья,

его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

СВОБОДНАЯ РОСПИСЬ ПО ТКАНИ *-*4ч

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

ВЫШИВКА БИСЕРОМ- 2ч

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

**Оформление интерьера Технология ведения дома (2 ч*)***

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Выполнение ремонта накладной заплатой. Удаление пятен с одежды. Штопка с применением швейной машины.

**Технологии творческой и опытнической деятельности - 10ч**

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ-10ч

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, росписи ткани, художественной обработке изделия вышивкой бисером.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п.** | **Тема урока** | **Количество часов** | | | **Тип урока** | **Элементы содержания** | | | **Требования к уровню подготовки обучающихся** | | | | | | | | | | | | | **Дата** | | | | | | | |
| Предметные | | | | | | Личностные | | Метапредметные | | | | |
| **1.Раздел: Электротехника. 2-ч** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения.Бытовые электроприборы. |  | | | Беседа Усвоение новых знаний | Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. | | | | Знать правила: внутреннего рас­порядка, техники безопасности. Знать классификацию технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | | | | Формирование желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. Уметь соблюдать правила ТБ. Умение составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий. | | Формирование способности к самостоятельному приобретению новых знаний и практических умений | | |  | | | | | | | | | | |
| **2.Раздел: Кулинария. 16-ч** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| 2. | Физиология питания |  | | | Комбинированный | Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.  Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи;  Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.  Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.  Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.  Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий.. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.  Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.  Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "B".  Способы варки макаронных изделий.  Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов.  Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.  Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.  Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.  Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.  Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.  Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.  Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Консервирование и маринование овощей.  Маринование без стерилизации (острые маринады). Механическая обработка овощей и пряностей. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей. | | | | | Знать  общие  сведения о  роли  витаминов  в обмене  веществ.  Способность вести  наблюдения  за нормами  поведения,  в том числе  и культуры  питания,  объективно  оценивать  их,  соотнося с общепринятыми  нормами и  представлениями.  Знать  правила  этикета. | | | | Владение  знаниями о  влиянии  технологий  обработки  материалов на  окружающую  среду и здоровье  человека;  Уметь выбирать  пищевые  продукты для  удовлетворения  потребности  организма в  белках,  углеводах, жирах  Развитие  трудолюбия и  ответственности  за качество своей  деятельности.  Владение  знаниями об основных технологических понятиях, видах, приемах и последовательности выполнения технологических операций.  Владение  знаниями о  влиянии  технологий  обработки  материалов на  окружающую  среду и здоровье  человека; | Бережное  отношение к  собственному  здоровью и  здоровью  окружающих;  Выбор для  решения  познавательных  и  коммуникативных задач  различных  источников  информации,  включая  энциклопедии,  словари,  интернет-ресурсы и другие базы данных.  Согласование и координация совместной познавательно­трудовой деятельности с другими ее участниками; восприятие культуры питания и поведения за столом как основы  здорового образа жизни активной социализации человека.  Формирование способности к самостоятельному  приобретению новых знаний и практических умений.  Бережное  отношение к  собственному  здоровью и  здоровью  окружающих;  Выбор для  решения  познавательных  и  коммуникативных задач  различных  источников  информации,  включая  энциклопедии,  словари,  интернет- ресурсы и другие базы данных. | | |  | | | | | | | | | | |
| 3. | Сервировка стола. Этикет. |  | | | Беседа Усвоение новых знаний |  | | | | | | | | | | |
| 4. | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. |  | | |  |  | | | | | | | | | | |
| 5. | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. |  | | |  |  | | | | | | | | | | |
| 6. | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. |  | | |  | Знать  пищевую  ценность круп, бобовых и макаронных изделий ,  технологию  приготовления блюд из них; ТБ.  Знать роль  запасов в  экономном  ведении  хозяйства,  способы  заготовки,  условия и  сроки  хранения. | | | | Умение составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий.  Владение навыками создания изделий, получением продукции. Уметь закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи | Алгоритмизированное  планирование  процесса  трудовой  деятельности;  определение  адекватных  имеющимся  организационным и материально-  техническим  условиям  способов  решения учебной  задачи на основе  заданных  алгоритмов.  Оценивание  своей  познавательно­трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей. | | |  | | | | | | | | | | |
| 7. | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. |  | | |  |  | | | | | | | | | | |
| 8. | Приготовление обеда в походных условиях. |  | | | Формирование умений и навыков |  | | | | | | | | | | |
| 9. | Заготовка продуктов, упаковка, пищевые добавки |  | | | Формирование умений и навыков |  | | | | | | | | | | |
| 1. **Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. 38-ч** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| 10. | Элементы материаловедения. | 2 | | | Беседа Усвоение новых знаний | Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из натуральных волокон.  Поиск информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани.  Выполнение простейших переплетений.  Оформление результатов исследований | | | | | **Предметные:** Знать классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка  Личностные: Уметь соблюдать правила ТБ. Умение составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий.  **Метопредметные:** Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-­трудовой деятельности и созидательного труда. Формирование способности к самостоятельному приобретению новых знаний и практических умений | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| 11. | Элементы машиноведения. | 2 | | | Формирование умений и навыков | Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. | | | | | **Предметные:** Знать устройства современной бытовой швейной машины, включение и выключение махового колеса, заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины.  **Личностные:** Умение выбирать инструменты, оборудование для выполнения работ и применять их в своей деятельности. Уметь различать виды машин по назначению.  Уметь регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки.  Метапредметные: Понимание влияния технологических процессов на окружающую среду, здоровье человека как важнейшего  Условия саморазвития и самореализации, осознание свободы выбора профессиональной деятельности; планирование процесса  Трудовой деятельности. | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| 12. | Устройство и установка машинной иглы. | 2 | | Беседа Усвоение новых знаний | | Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| 13 | Конструирование швейных изделий. Одежда и требования к ней. Снятие мерок. | 2 | | | Формирование умений и навыков | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки ,применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. | | Предметные:  Личностные:  Метопредметные: | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| 14 | Конструирование юбок. Построение чертежа 1:4 .  Проект. | 2 | | | Формирование умений и навыков | Построение основы чертежа юбки в масштабе1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. | | Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| 15 | Построение основы чертежа поясного изделия в натуральную величину. Проект. | 2 | | | Формирование умений и навыков | Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| 16 | Моделирование швейных изделий. | 2 | | | Формирование умений и навыков | Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. | | Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. | | | | | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | **Технология изготовления швейных изделий -14** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| 17 | Раскладка выкройки и раскрой ткани. |  | | | Комбинированный урок. | Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. | | | | | | Предметные:  Личностные:  Метопредметные:  Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. | | | | | | | | |  | | | | | | |
| 18 | Обработка деталей кроя. Влажно- тепловая обработка | 2 | | | Формирование умений и навыков | Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | |
| 19 | Обработка нижнего среза юбки. Способы контроля готового изделия. | 2 | | | Формирование умений и навыков | Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | |
| 20 | Обработка пояса под резинку. Проведение примерки. | 2 | | | Комбинированный урок. |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | |
| 21 | Расчет материальных затрат. Критерии оценки изделия. | 2 | | | Комбинированный урок. |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | |
| 22 | Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. | 2 | | | Формирование умений и навыков | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия. | | | | | | Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. | | | | | | | | |  | | | | | |
| 23 | Презентация творческого проекта. | 2 | | |  |  | | | | | | Выполнение безопасных приемов труда.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. | | | | | | | | |  | | | | | |
| **4.Раздел: Технологии ведения дома. 2-ч** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| 24 | Интерьер жилого дома /Уход за одеждой и обувью | 2 | | | Комбинированный урок. | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, дом. Зонирование пространства жилого дома.  Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере.  Интерьер жил го дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки  потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон Влажная уборка дома Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. | | | | | | **Предметные:** Находить и представлять информацию об устройстве современного жило го дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора  материалов и цветового решения  комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.  **Личностные:**  **Метопредметные**: | | | | | | | | |  | | | | |
| **Рукоделие. Художественные ремесла. 10-ч** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
| 25 | Декоративно-прикладное искусство Вышивка. | 2 | | | Комбинированный урок. | Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. | | | | | | Предметные: Знать инструмент ы и приспособления для вышивания, способы перевода рисунка на ткань.  Иметь представление о мотивах, используемых в вышивке  **Личностные:** Способность активно включаться в совместную познавательно­трудовую деятельность. Уметь изменять величину рисунка, переводить рисунок на ткань  **Метопредметные:** Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них. | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
| 26 | Лоскутное шитье | 2 | | | Комбинированный урок. | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья,  его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
| 27 | Роспись ткани. | 2 | | |  | Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | 1. **Раздел: Творческие проекты-10** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| 28 | Творческие проекты. Этапы выполнения, проектов | Подбор и презентация проекта.  Комбинированный урок.  Практическая работа.  Приобретение знаний.  Формирование умений и навыков.  Применение знаний. | | | | 2 | Сбор, поиск, исследование коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, росписи ткани, художественной обработке изделия вышивкой бисером | | | | | | Предметные: Знать правила ТБ при работе с выбранным материалом. Знать о  Назначении и технологических  Свойствах материалов;  Личностные: Владение навыками создания изделий, получением продукции. Умение составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий.  Метопредметные: Оценивание  Своей познавательно­-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей . | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| 29 | Выбор оборудования и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта. | **2** |  | | | | | | Предметные: Знать правила ТБ при работе с выбранным материалом. Знать о  Назначении и технологических  Свойствах материалов;  Личностные: Владение навыками создания изделий, получением продукции. Умение составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий.  Метопредметные: Оценивание  Своей познавательно­-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей . | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| 30 | Технологический этап творческого проекта (изготовление изделия). | **2** |  | | | | | |  | | | | | |
| 31 | Технологический этап творческого проекта (изготовление изделия). | **2** |  | | | | | |  | | | | | |
| 32 | Технологический этап творческого проекта (изготовление изделия). | **2** |  | | | | | |  | | | | | |
| 33 | Технологический этап творческого проекта (изготовление изделия). | **2** |  | | | | | |  | | | | | |
| 34 | Технологический этап творческого проекта (изготовление изделия). | **2** |  | | | | | |  | | | | | |
| 35 | Технологический этап творческого проекта (изготовление изделия). | **2** |  | | | | | |  | | | | | |
| 36 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). | **2** |  | | | | | |  | | | | | |
| 37 | Защита творческого проекта | **2** |  | | | | | |  | | | | | |
|  | **ИТОГО** |  | | | | **68** |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

**Программа** курса «Технология. Обслуживающий труд» для 6 классов общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина)

**УМК «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»**

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э.Маркуцкая).

Для формирования у учащихся компетенций по приобретению и употреблению в пищу безопасных пищевых продуктов О. А. Кожиной, А. Г. Муравьевым, Е. Н. Филимоновой совместно с НПО ЗАО «Крисмас» Санкт-Петербурга было разработано новое средство обучения — ***портативная санитарно-пищевая учебная экспресс лаборатория*** (СПЭЛУ) (http://www.christmasplus.ru). Она предназначена для проведения лабораторно-практических работ по определению доброкачественности пищевых продуктов и санитарного состояния столовой посуды.

В ***«Методических рекомендациях по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда»*** (автор О. А. Кожина) изложены основные требования к материально-техническому оснащению кабинетов и мастерских по технологиям обработки пищевых продуктов и текстильных материалов, даны рекомендации по планировке и оборудованию рабочих мест учителя и учащихся, рекомендации по использованию наглядных пособий, инструментов и приспособлений на учебных занятиях.

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе кабинета кулинарии и мастерской по обработке ткани или комбинированных мастерских. Они должны иметь рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.