Приложение

к основной образовательной программе

основного общего образования, утвержденной

приказом по школе от 31.08.2017 г. № 95/5

**Рабочая программа**

**Технология**

**6 класс**

д.Сутчево

**Раздел 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса**

**Личностными результатами освоения учащимися 6 класса 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;
  + осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
  + бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
  + готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
  + проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
  + самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического и обслуживающего труда.

**Метапредметными результатами освоения учащимися 6 класса курса «Технология» являются:**

* + определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
  + проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
  + поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
  + самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
  + виртуальное и натурное моделирование объектов и технологических 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.

В рамках изучения предмета «Технология» осуществляется **формирование ИКТ** компетентности обучающихся через следующие виды учебной деятельности:

* выполняемые на уроках, дома и в рамках внеурочной деятельности задания, предполагающие использование электронных образовательных ресурсов;
* создание и редактирование текстов;
* создание и редактирование электронных таблиц;
* использование средств для построения диаграмм, графиков, блок-схем, других графических объектов;
* создание и редактирование презентаций;
* создание и редактирование графики и фото;
* поиск и анализ информации в Интернете;
* моделирование, проектирование и управление;
* сетевая коммуникация между учениками и (или) учителем.

**Предметные результаты освоения учащимися 6 класса программы «Технология»**

**В результате обучения учащиеся научатся:**

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда

**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;
  + *оценка технологических свойств сырья, материалов, используемых в Чувашской республике, и областей их применения;*
  + *классификация видов и назначение традиционных для Чувашии методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий местного производства;*
  + *наличие положительной мотивации и интереса к чувашской вышивке, ткачеству, шитью из бисера и монет и потребности в применении соответствующих умений и навыков в будущей профессиональной деятельности и семейной жизни;*
  + *знание истории и особенностей традиционных чувашских женских ремесел, материалов, инструментов и приспособлений, используемых при изготовлении изделий,  чувашских и русских названий материалов, инструментов и оборудования, применяемого в чувашской вышивке, шитье и ткачестве, резьбе по дереву;*
  + *владение кодами и методами чтения и способами графического представления чувашских символов*

**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 представления 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.

*•подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии, используемой чувашскими мастерами;*

*• освоение быта чуваш через изготовление предметов домашнего обихода, вышитых изделий и украшений из бисера и монет, лепку керамических предметов быта;*

*• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг Чувашской Республики*

**В мотивационной сфере:**

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

• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской 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 объекта труда и выполнении работ;

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

*• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности на территории Чувашской Республики;*

*• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности на территории Чувашской Республики;*

*• выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях среднего профессионального образования Чувашской Республики;*

*• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг на территории Чувашской Республики*

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.

*• дизайнерское проектирование изделия с учетом чувашских традиций;*

*• моделирование художественного оформления объекта труда с учетом чувашских традиций*

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;

*• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов, содержащих чувашскую символику, устоявшиеся региональные стереотипы в области рекламы*

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.

**В результате изучения технологии ученик 6 класса получает возможность:**

***научиться:***

* основным технологическим понятиям и характеристикам;
* назначением и технологическим свойствами материалов;
* с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* Свидами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья

***выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы***:  
• рационально организовывать рабочее место;

* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
* выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
* осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

***использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:***

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
* выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**Способность решать следующие жизненно-практические задачи:**

* вести экологически здоровый образ жизни;
* использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач; как источник информации;
* планировать и оформлять интерьер: проводить уборку квартиры, ухаживать за одеждой и обувью; соблюдать гигиену; выражать уважение и заботу членам семьи, принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
* проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов.

**2. Содержание учебного предмета**

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

***Теоретические сведения****.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

***Практические работы.***

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

***Варианты творческих проектов:*** «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

**Раздел  «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

***Теоретические сведения.*** Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. 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.

***Темы лабораторно-практических работ***

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

***Теоретические сведения.*** Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений Профессия садовник

***Тема практической работы.***

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

***Теоретические сведения.*** Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

***Темы лабораторно-практических работ.***Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

***Теоретические сведения.*** 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. Швейная машина**

***Теоретические сведения.*** Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки.  Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

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

***Темы лабораторно-практических работ***

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

***Теоретические сведения.*** Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

***Тема лабораторно-практической  работы.***

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

**Тема 4.  Технология изготовления швейных изделий**

***Теоретические сведения.*** Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

***Темы лабораторно-практических работ****.*Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

**Тема 5. Художественные ремёсла**

***Теоретические сведения****.*Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. 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.

***Практические работы.***Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий**

***Теоретические сведения****.*Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

***Темы практических работ:***

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

**Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

***Теоретические сведения.***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 3. Блюда из мяса**

***Теоретические сведения.***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 4. Блюда из птицы**

***Теоретические сведения.***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 5. Технология приготовления первых блюд (супов)**

***Теоретические сведения.***Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы.Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

***Тема  лабораторно-практической работы***

Приготовление окрошки.

**Тема 6. Приготовление обеда.** **Сервировка стола к обеду**

***Теоретические сведения.***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.***Исследование состава обеда

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**6 класс (68 часов в год + 2 часа резервное время)**

**3. Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы | Количество часов |
| 1 | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | 2 |
| 2 | **Технологии домашнего хозяйства** | 6 |
| 3 | **Технологии обработки конструкционных материалов** | 22 |
| 4 | **Создание изделий из текстильных материалов** | 22 |
| 5 | **Кулинария** | 16 |
| 6 | **Резерв** | 2 |
|  | **ИТОГО:** | 70 |