**Рассмотрено» «Согласовано» «Утверждено»**

На заседании МС Заместитель директора Директор ОУ

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от поУВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_/Е.Н. Верхова

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_/Е. А. Устимова/

 «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ**

(Технология ведения дома.6 класс)

 Программа разработана в соответствии с ФГОС ООО и программой

Технология: программа. 5-8 классы /авт.-сост. А.Т.Тищенко,Н. В. Синица. – М.: Вентана-Граф,2014.

Учебник. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2016г.

 - Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 кл: методическое пособие/ Н.В. Синица.- М.: Вентана – Граф, 2016г.

 - Технология. Технологии ведения дома.6 класс: Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, Н.А. Буглаева.- М.: Вентана – Граф, 2016г.

Количество часов**: в год – 68; в неделю – 2;**

Учитель технологии Помелова Г. П.

**Результаты изучения предмета «Технология».**

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

**Личностными** результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются: проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; планирование образовательной и профессиональной карьеры; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; q готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. **Метапредметными** результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются: алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; q выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость; согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными** результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются: ***В познавательной сфере***: рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

***В трудовой сфере***: планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения; контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

 ***В мотивационной сфере***: оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ; стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере***: моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ; эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды. ***В коммуникативной сфере***: формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

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

**Содержание тем учебного курса**.

 **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

***Тема 1. Интерьер жилого дома***. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ. Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка. Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

***Тема 2. Комнатные растения в интерьере*.**  Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Тема лабораторно-практической работы Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Раздел « Кулинария»**

***Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.*** Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд Темы лабораторно-практических работ. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов. ***Тема 2. Блюда из мяса***. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

 Темы лабораторно-практических работ Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

***Тема 3. Блюда из птицы***. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

 Тема лабораторно-практической работы Приготовление блюда из птицы.

***Тема 4. Заправочные супы.*** Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология9 приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Тема лабораторно-практической работы Приготовление заправочного супа.

***Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду***. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

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

***Тема 1. Свойства текстильных материалов***. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема лабораторно-практической работы Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

***Тема 2. Конструирование швейных изделий*** .Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема лабораторно-практической работы Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

***Тема 3. Моделирование швейных изделий***. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

 Тема лабораторно-практической работы Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

 ***Тема 4. Раскрой плечевой одежды.*** Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

Темы лабораторно-практических работ Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

***Тема 5. Швейная машина***. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

 ***Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.*** Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.10 Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

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

**Раздел «Художественные ремёсла»**

***Тема 1. Вязание крючком.*** Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Тема лабораторно-практической работы Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Вязание полотна. Вязание по кругу Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Тема лабораторно-практической работы Выполнение плотного вязания по кругу.

***Тема2. Вязание спицами***. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема лабораторно-практической работы Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора.

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

***Тема 1 Исследовательская и созидательная деятельность.*** 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 «Художественные ремесла».

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Регулятивные УУД:**** принятие учебной цели;
* выбор способов деятельности;
* планирование организации контроля труда;
* организация рабочего места;
* выполнение правил гигиены

учебного труда. | ***Познавательные УУД:**** сравнение;
* анализ;
* систематизация;
* мыслительный эксперимент;
* практическая работа;
* усвоение информации с помощью компьютера;
* работа со справочной литературой;
* работа с дополнительной литературой
 | ***Коммуникативные УУД:**** умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
* умение выделять главное из прочитанного;
* слушать и слышать собеседника, учителя;
* задавать вопросы на понимание, обобщение
 | ***Личностные УУД:**** самопознание;
* самооценка;
* личная ответственность;
* адекватное реагирование на трудности
 |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Название раздела | **Кол-во часов по рабочей программе** |
| Технологии домашнего хозяйства | **3** |
| Кулинария | **14** |
| Создание изделий из текстильных материалов | **22** |
| Художественные ремёсла | **8** |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | **21** |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **68** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Наименование тем и разделов** | Кол-во часов |
| Теория | Практика | Всего |
| 1 | **Технология домашнего хозяйства** | **1,5** | **1,5** | **3** |
| 1.1 | Интерьер жилого дома | 0,5 | 0,5 | 1 |
| 1.2. | Комнатные растения в интерьере | 1 | 1 | 2 |
| 2 | **Кулинария** | **6,5** | **7,5** | **14** |
| 2.1 | Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря | 2 | 2 | 4 |
| 2.2 | Блюда из мяса | 2 | 2 | 4 |
| 2.3 | Блюда из птицы | 1 | 1 | 2 |
| 2.4 | Заправочные супы | 1 | 1 | 2 |
| 2.5 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 1 | 1 | 2 |
| 3 | **Создание изделий из текстильных материалов** | **10** | **12** | **22** |
| 3.1 | Свойства текстильных материалов | 2 |  | 2 |
| 3.2 | Конструирование швейных изделий | 2 | 2 | 4 |
| 3.3 | Моделирование швейных изделий | 1 | 1 | 2 |
| 3.4 | Швейная машина | 1 | 1 | 2 |
| 3.5 | Технология изготовления швейных изделий | 5 | 7 | 12 |
| 4 | **Художественные ремёсла** | **4** | **4** | **8** |
| 4.1 | Вязание крючком | 2 | 2 | 4 |
| 4.2 | Вязание спицами | 2 | 2 | 4 |
| 5 | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **5** | **16** | **21** |
| 5.1 | Исследовательская и созидательная деятельность | 5 | 16 | 21 |
|  | ИТОГО: | **27** | **41** | **68** |