**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя**

**общеобразовательная школа № 87» г. Северск Томской области**

****

**Аннотация к рабочей программе по технологии 6 класс.**

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 6 класса на основе Авторской программы Н.В.Синицы, В.Д. Симоненко.

В 6 классе на изучение курса предусмотрено 70 часов в году, 2 часа в неделю.

**Цель:**

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

**Задачи:**

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.

 **Разделы программы:** Художественные ремесла Вязание крючком Создание изделий из текстильных материалов. Оформление интерьера. Кулинария.

**Формы контроля:** тесты, проверочные и самостоятельные работы на основе вопросов и заданий учебника, дифференцированный индивидуальный письменный опрос, диктанты, лабораторные работы, творческие работы. Для детей с нарушениями ОВЗ предусматривается использование проверочных работ с заданиями базового уровня усвоения материала, а на тестовых работах снижение количества выполненных заданий на 20 % в связи с невысокой техникой чтения. Система оценки пятибальная.

**Пояснительная записка**

Рабочую программу составляет учитель на ос­нове примерной программы - документа, раскры­вающего обязательные (федеральные) компонен­ты содержания обучения и параметры качества усвоения учебного материала по конкретному предмету, и авторской программы, созданной на основе государственного образовательного стандарта и примерной программы с оригиналь­ной концепцией и построением содержания учеб­ного предмета.

Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии (техно­логии ведения дома) составлена на основе Фе­дерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, при­мерной программы основного общего образова­ния по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендован­ных или допущенных к использованию в обра­зовательном процессе в образовательных учре­ждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном образовательном государственном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с при­мерными программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Синица Н.В. Техно­логия. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Си­ница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013.

**Цели обучения:**

* овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умения­ми, необходимыми для поиска и исполь­зования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, са­мостоятельного и осознанного определе­ния своих жизненных и профессиональ­ных планов;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, пред­приимчивости, ответственности за резуль­таты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

Задачи обучения:

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представ­лений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* освоение компетенций (учебно-познава­тельной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысло­вой, проектно-исследовательской).

**Содержание программы**

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч) Вязание крючком (8 ч)

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком » (10 ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пря­жей. Основные способы вязания крючком по­лотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем' для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 ч)

Элементы материаловедения **(2ч)**

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических воло­кон и их свойства. Способы получения химиче­ских волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий **(12ч)**

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плече­вая одежда (национальный костюм). Конструиро­вание плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масшта­бе 1 : 4 и в натуральную величину по своим мер­кам. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выпол­нения ручных работ. Правила и техника безо­пасности при работе со швейными иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стеж­ки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (2 ч)

Основные теоретические сведения Машинные иглы: устройство, подбор, заме­на. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Проект «Наряд для семейного обеда» (14 ч)

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение де­фектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка вы­кройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраива­ние подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выпол­нение отделочных работ. Контроль и оценка ка­чества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные ма­териалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерь­ере, их декоративная ценность и влияние на ми­кроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

КУЛИНАРИЯ (12 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой об­работки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы ор­ганолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Опреде­ление готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и при­готовления блюд из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. При­готовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд **(2ч)**

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Прави­ла сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскрес­ного обеда».

# **Примечание: так как в программе возможно перераспределение разделов по усмотрению учителя и предмет технологии предусматривает подготовку девочек для самостоятельной жизни, логически целесообразно проводить уроки кулинарии в четвёртой четверти, чтобы у детей была возможность закрепить полученные знания и умения летом.**

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 6 класса

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими Знаниями, умениями, навыками.

**Личностные результаты изучения предмета:**

* проявление познавательных интересов и ак­тивности в данной области предметной тех­нологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и пра­вилами научной -организации умственного и физического труда;
* самоопределение в выбранной сфере буду­щей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятель­ности);
* самооценка умственных и физических спо­собностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в ду­ховной и предметно-практической деятель­ности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям;
* воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание о сво­ей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, куль­туры, эмоционально-положительное при­нятие своей этнической идентичности);
* проявление технико-технологического и экономического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесбере­гающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное от­ношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направ­ленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и тер­мины), практике (способы и технологии выпол­нения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выпол­нение изделия в соответствии с правилами и тех­нологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

* алгоритмизированное планирование про­цесса познавательно-трудовой деятельно­сти;
* определение адекватных имеющимся орга­низационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алго­ритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и тех­нологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потреби­тельскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно­трудовой деятельности по принятым кри­териям и показателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, по­строение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с ис­пользованием ресурсов библиотек и Интер­нета;
* выбор наиболее эффективных способов ре­шения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и со­зидательного труда;

коммуникативные УУД:

* умения работать в команде, учитывать по­зицию других людей, организовывать и пла­нировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, при­нимать решения;
* владение речью;

регулятивные УУД:

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (це­леполагание, планирование, прогнозирова­ние, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

 саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* осуществлять поиск и рационально исполь­зовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и об­работки тканей для проектирования и со­здания объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер жи­лого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кули­нарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
* заменять машинную иглу, устранять дефек­ты машинной строчки, использовать при­способления к швейной машине;
* выполнять на универсальной швейной ма­шине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
* читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* подготавливать ткань к раскрою, пере­носить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, об­работку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;

• подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изде­лие крючком и спицами.

Место предмета

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 70 ч за учебный год. Предусмотрены прак­тические работы и творческие проекты по каж­дому разделу.

Используемый учебно-методический комплект

Данная рабочая программа ориентирова­на на использование учебника Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко «Технология. Технологии веде­ния дома. 6 класс. Учебник для общеобразователь­ных учреждений» (М.: Вентана-Граф) и рабочей тетради Н.В. Синицы, входящих в образователь­ную систему «Алгоритм успеха».

Автором рабочей программы были разрабо­таны учебное и учебно-методическое пособия, представляющие собой технологические карты уроков для учащихся и для учителя (М.: ВАКО). Они позволяют контролировать процесс форми­рования знаний по изучаемой теме и диагности­ровать уровень сформированное УУД.

**Календарно-тематическое планирование 6В**

 Количество часов на год: 70

 контрольных работ – 7

 практических работ –36

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Формы контроля, практическая часть**  | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
| **Художественные ремесла. Вязание крючком -8 ч. Творческий проект « Вяжем аксессуары крючком» 10 ч**  |
| 1-2 | Вводный урок. **Вязание крючком8.** ТБ при работе вязальным крючком и вяз спицами | 2 | Отработка техники выполнения элементов вязания(воздушная петля, соединительный столбик). | 04.09 |  |
| 3-4 | Вязание крючком. | 2 | Отработка техники выполнения элементов вязания(столбик без накидки, столбик с одним накидом, столбик с двумя накидами). | 11.09 |  |
| 5-6 | Вязание крючком. | 2 | Изготовление Образцов вязания крючком. | 18.09 |  |
| 7-8 | Вязание крючком. | 2 | Тесты. Изготовление Образцов вязания крючком. | 25.09 |  |
| 9-10 | **Проект «Вяжем аксессуары крючком » 10** | 2 | Изготовление Образцов вязания крючком. | 02.10 |  |
| 11-12 | Вязание крючком. | 2 | Изготовление Образцов вязания крючком. | 09.10 |  |
| 13-14 | Вязание крючком. | 2 | Изготовление Образцов вязания крючком. | 16.10 |  |
| 15-16 | Вязание крючком. | 2 | Контрольная работа.Изготовление Образцов вязания крючком. | 23.10 |  |
| 17-18 | Вязание крючком.Защита проекта | 2 | Изготовление Образцов вязания крючком. | 13.11 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов. 32 ч** |
| 19-20 | **Элементы материаловедения 2** Текстильные материалы из химических волокон и их св-ва. ТБ при работе с тканью | 2 | Изучение свойств искусственных и синтетических волокон. | 20.11 |  |
| 21-22 | Конструирование швейных изделий (12ч)Конструирование плечевой одежды с цельнокройным рукавом. | 2 | Беседа об истории костюма | 27.11 |  |
| 23-24 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок. | 2 | Снятие мерок. | 04.11 |  |
| 25-26 | Построение чертежа основы плечевого изделия в масштабе. | 2 | Построение чертежа М1:4 | 11.12 |  |
| 27-28 | Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину. | 2 | Построение чертежа в натуральную величину | 18.12 |  |
| 29-30 | Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою. | 2 | ТестыМоделирование | 25.12 |  |
| 31-32 |  Раскрой плечевого швейного изделия. ТБ при работе с ножницами, руч и шв иглами, булавками | 2 | Раскрой | 15.01 |  |
| 33-34 | **Швейные ручные работы 2.** ПР: Изготовление образцов ручных швов. | 2 | Ручные работы | 22.01 |  |
| 35-36 |  **Элементы машиноведение 2.** Машинная игла. ТБ при работе на швейной машине | 2 | ТестыУстройство машинной иглы | 29.01 |  |
| 37-38 | **Проект «наряд для семейного обеда»14 ч** Подготовка к примерке и примерка изделия. ТБ при работе с утюгом | 2 | Примерка | 05.02 |  |
| 39-40 | Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.  | 2 | Обработка срезов | 12.02 |  |
| 41-42 | Обработка горловины швейного изделия. | 2 | Обработка горловины | 19.02 |  |
| 43-44 | Технология обработки боковых срезов швейного изделия. | 2 | Обработка боковых срезов | 26.02 |  |
| 45-46 | Обработка нижнего среза швейного изделия. | 2 | Обработка нижнего среза  | 05.03 |  |
| 47-48 | Окончательная отделка изделия. Подготовка к защите проекта. | 2 | Контрольная работа.Предзащита проекта | 12.03 |  |
| 49-50 | Защита проекта. | 2 | Защита проекта | 19.03 |  |
| **Оформление интерьера 8** |
| 51-52 | Планировка и интерьер жилого дома. | 2 | Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. | 02.04 |  |
| 53-54 | Комнатные растения. Разновидности и технология выращивания. | 2 | Уход за комнатными растениями. | 09.04 |  |
| 55-56 | Творческий проект: Растения в интерьере жилого дома. | 2 | Размножение комнатных растений | 16.04 |  |
| 57-58 | Защита проекта. | 2 | Болезни растений | 23.04 |  |
| **Кулинария 12** |
| 59-60 | Повторение санитарии **Блюда из рыбы и морепродуктов 4** ТБ при работе с кухонной электроплитой | 2 | Первичная обработка рыбы Пищевая ценность рыбы | 30.04 |  |
| 61-62 | Приготовление блюда из рыбы. | 2 | Признаки доброкачественности рыбы, условия и сроки хранения | 07.05 |  |
| 63-64 | **Блюда из мяса и мясных продуктов 4** | 2 | ТестыПервичная обработка мяса Пищевая ценность мяса | 14.05 |  |
| 65-66 | Приготовление блюда из мяса. | 2 | Признаки доброкачественности мяса, условия и сроки хранения | 09.05 |  |
| 67-68 | **Приготовление первых блюд Супы 2** | 2 | Контрольная работа.Технология приготовления супа | 21.05 |  |
| 69-70 | **Сервировка стола к обеду. Этикет. 2** | 2 | Рассчитать калории обеда | 21.05 |  |