Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 3» г. Шумерли Чувашской Республики

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

для 6 класса

основного общего образования

**1. Требования к уровню подготовки учащихся**

**Личностные результаты:**

1) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

2) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

3) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах;

4) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

5) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни;

6) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

7) осознание значения семьи в жизни человека, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

8) развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности эстетического характера.

**Метапредметные результаты:**

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы;

7) умение создавать, применять модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

9) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью;

10) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий; развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

11) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты:**

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о сущности технологической культуры и культуры труда;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

4) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Выпускник научится:**

• называть и характеризовать технологии производства и обработки материалов;

• объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения со способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

• следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

• оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;

• прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

• в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

• проводить оценку и испытание полученного продукта;

• проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

• описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

• анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

‒ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

‒ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

‒ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

‒ обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

‒ разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

‒ планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

‒ планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

‒ разработку плана продвижения продукта;

• характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства продуктов питания, сервиса, описывает тенденции их развития,

• анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

• получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников.

**Выпускник получит возможность научиться:**

• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

• технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

**По завершении учебного года обучающийся:**

* называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
* описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
* оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
* проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
* проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
* читает элементарные чертежи и эскизы;
* выполняет эскизы механизмов, интерьера;
* освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
* применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
* строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
* получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
* получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
* получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
* получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
* получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.
* оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**2. Содержание курса технологии**

**Раздел 1. Интерьер жилого дома 8ч**

Запуск проекта «Растение в интерьере жилого дома».

Планировка жилого дома. Жилые помещения: квартира, комната, многоквартирный дом. Зона жилого дома.

Интерьер жилого дома. Композиция в интерьере. Симметричная и асимметричная композиции. Ритм. Доминанта, Статичная и динамичная композиция.

Подбор материалов и цветового решения. Отделка потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера.

Комнатные растения в интерьере квартиры. Основные приемы размещения комнатных растений: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Разновидности комнатных растений. Основные группы растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты.

Технология выращивания комнатных растений. Подбор растения по критериям. Приобретение и транспортировка. Подбор и подготовка почвы для посадки, емкости. Посадка. Полив и опрыскивание. Очистка. Подкормка. Технология пересадки и перевалки растения.

**Раздел 2. Кулинария 17ч**

Запуск проекта «Приготовление воскресного семейного обеда».

Технология первичной обработки рыбы. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы и рыбных продуктов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Технология разделки рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Технология варки рыбы. Технология жарки рыбы на сковороде. Технология тушения рыбы. Технология запекания рыбы. Технология приготовления изделий из котлетной массы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Блюда из рыбы.

Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. Блюда из морепродуктов.

Технология первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Субпродукты. Мясные консервы. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.

Технология варки мяса. Технология жарки мяса. Технология тушения, запекания мяса. Технология приготовления изделий из рубленого мяса. Гарниры к мясным блюдам. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Способы определения качеству птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология разделки птицы. Подготовка птицы для приготовления рагу. Приготовление изделий из котлетной массы. Технология варки птицы. Технология жарки птицы.

Технология приготовления бульона. Классификация супов. Технология приготовления супа. Рецепты заправочных супов.

Сервировка стола к обеду. Подача блюд. Правила поведения за столом (этикет).

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов 35ч**

Запуск проекта «Наряд для семейного обеда.

Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон.

Определение размеров фигура человека. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою.

Технологическая последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Правила безопасной работы.

Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Перенос линии выкройки на детали кроя.

Технология выполнения приметывания и выметывания.

Машинная игла. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной.

Технология обметывания петли. Технология пришивания пуговицы.

Основные машинные операции. Обработка припусков на швы перед вывертыванием. Машинные швы.

Технология обработки мягкого пояса. Технология обработки бретелей.

Подготовка к примерке. Сметывание среднего шва спинки. Сметывание плечевых и боковых срезов. Соединение лифа с юбкой. Заметывание подгибки низа. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов.

Подготовка обтачек к обработке горловины. Технология обработки срезов обтачкой с расположением ее на изнаночной стороне и на лицевой сторон. Технология обработки застежки подбортом.

Технология обработки боковых срезов. Технология соединения лифа с юбкой.

Обработка нижнего среза. Технология обработки разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

**Раздел 4. Художественные ремесла 10ч**

Запуск проекта «Вяжем аксессуары крючком».

Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Организация рабочего места. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание деталей и сборка готового изделия.

Основные виды петель. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком».

Защита творческого проекта. Содержание портфолио. Разработка электронной презентации в программе MicrosoftOfficePowrPoint.

**3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение темы.**

Тематическое планирование составлено из расчёта 2 часа в неделю и 70 часов в год, в соответствии с учебным планом и учебным графиком МБОУ «СОШ № 3» г. Шумерли Чувашской Республики.

Для реализации программного содержания используется учебник: Технология. Технология ведения дома, 6 класс, Синица Н.В., Симоненко В.Д., М.: Вентана - Граф, 2016

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №урока | Тема урока | Часы учебного времени |
| **Раздел 1. Интерьер жилого дома 8ч** |
| 1 | Планировка жилого дома | 1 |
| 2-3 | Интерьер жилого дома | 2 |
| 4 | Комнатные растения в интерьере квартиры | 1 |
| 5 | Разновидности комнатных растений | 1 |
| 6-7 | Технология выращивания комнатных растений | 2 |
| 8 | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» | 1 |
| **Раздел 2. Кулинария 17ч** |
| 9-10 | Технология первичной обработки рыбы | 2 |
| 11-12 | Технология приготовления блюд из рыбы | 2 |
| 13-14 | Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них | 2 |
| 15-16 | Технология первичной обработки мяса | 2 |
| 17-18 | Технология приготовления блюд из мяса | 2 |
| 19-20 | Технология приготовления блюд из птицы | 2 |
| 21-22 | Технология приготовления первых блюд | 2 |
| 23-24 | Сервировка стола к обеду. Этикет | 2 |
| 25 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 1 |
| **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов 35ч** |
| 26-27 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства | 2 |
| 28-29 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом | 2 |
| 30-31 | Моделирование плечевой одежды | 2 |
| 32-33 | Раскрой плечевой одежды | 2 |
| 34-35 | Технология дублирования деталей | 2 |
| 36-37 | Ручные работы | 2 |
| 38-39 | Работа на швейной машине | 2 |
| 40-41 | Приспособления к швейной машине | 2 |
| 42-43 | Виды машинных операций | 2 |
| 44-45 | Технология обработки мелких деталей | 2 |
| 46-47 | Подготовка и проведение примерки изделия | 2 |
| 48-49 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов  | 2 |
| 50-51 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой | 2 |
| 52-55 | Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой | 4 |
| 56-59 | Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия | 4 |
| 60 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 1 |
| **Раздел 4. Художественные ремесла 10ч** |
| 61 | Материалы и инструменты для вязания | 1 |
| 62-63 | Основные виды петель при вязании крючком | 2 |
| 64-65 | Вязание полотна | 2 |
| 66-67 | Вязание по кругу | 2 |
| 68 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком» | 1 |
| 69-70 | Защита творческого проекта | 2 |
| Всего: | 70 |