**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Подколодновская средняя общеобразовательная школа»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено  на заседании МО  протокол № от  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г.  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | «Согласовано»  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г.  Зам. директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Л.А.Васильченко./ | «Утверждаю»  Директор МКОУ  «Подколод-новская СОШ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Л.И.Лукина./  Приказ № от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. |

**Рабочая программа**

**по технологии, 6класc**

2014-2015уч.год

Количество часов- 68 за год, 2часа в неделю

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии и авторской программы – В.Д.Симоненко, М.: «Вентана-Граф», 2008.

Учебник –***:*** «Технология»:6 класс под редакцией В.Д.Симоненко, М. «Вентана Граф», 2013.

Рабочую программу составил учитель – Хижниченко Е.В.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии «Технология. Обслуживающий труд» для

6 класса разработана на основе:

* - требований федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования МКОУ «Подколодновская СОШ»на 2013-2018 уч.год.
* Основной образовательной программы основного общего образования.
* санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения

в ОУ (утверждены постановлением Главного государственного санитарного

врача РФ от 29.12.2010г. № 189)

* учебного плана МКОУ «Подколодновская СОШ» на 2014-2015уч.год.
* годового учебного календарного графика на 2014-2015 учебный год;
* примерной образовательной программы по технологии и авторской программы *«Технология. Обслуживающий труд»* под редакцией В.Д. Симоненко. М.«Вентана - Граф» 2008. и по учебникам под ред. В.Д. Симоненко- 2010 г.
* Положения о разработке и утверждении рабочих программ учебных предметов, курсов, программ дополнительного образования (приказ № 52/1 от 29.08.2012г
* Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных)

Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/2014 учебный год

* учебно-методического комплекса:

***Технология. Обслуживающий труд*** 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./Ю.В .Крупская, Н.В. Синицина. Н.И.Лебедева; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана - Граф, 2010.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 6 неделимого класса средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

Данная программа по трудовому обучению - вариант для сельских школ програм­мы “Технология.” Хохлова М.В., Синицина Н.В., Симоненко В. Д. «Вентана -Граф» 2008

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек. За основу взят вариант II изучения предмета «Техноло­гия. Обслуживающий труд».

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Изучение технологии направлено на достижение следующих ***целей***:

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **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;
* **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это ***приобретение жизненно важных умений***.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

***Задачи*** *учебного курса*

***образовательные:***

* приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
* знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
* знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

**воспитательные:**

* формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
* формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
* формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
* формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

***общая характеристика***

Обучение школьников технологии строится на основе ос­воения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий со­держание программ по всем направлениям общеобразовательной области «Технология» предусматривает включение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование инфор­мации;

- основы черчения, графики, дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпри­нимательства;

- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жиз­ненных, профессиональных планов;

- влияние технологических процессов на окружающую сре­ду и здоровье человека;

- проектная деятельность;

- история, перспективы и социальные последствия разви­тия технологии и техники,

Все разделы программ содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты тру­да (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изуче­ние материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведе­ний.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятель­ность учащихся. Приоритетными методами являются упражне­ния, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В каждой программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обуче­ния. При организации творческой или проектной деятель­ности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они пред­лагают в качестве творческой идеи.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Об­служивающий труд» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Про­грамма включает также разделы «Черчение и графика», «Тех­нологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Со­временное производство и профессиональное образование». Кроме того программой предусмотрены вводный урок и раздел «Проектирование и изготовление изделий». Базовыми для программы по направлению «Технология. Об­служивающий труд» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Про­грамма включает также разделы «Черчение и графика», «Тех­нологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Со­временное производство и профессиональное образование». Кроме того программой предусмотрены вводный урок и раздел «Проектирование и изготовление изделий». Этот раздел мо­жет изучаться в конце года, или его часы могут быть соединены с часами того раздела, в рамках которого будет выполняться учебный творческий проект.

Отличительной особенностью программ является то, что процесс создания любого изделия начинается с выполнения эс­кизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбо­ром материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки из­делия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, эко­логическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знако­мятся с национальными традициями и особенностями культу­ры и быта народов России, экономическими требованиями: ра­циональное расходование материалов, утилизация отходов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждо­го ученика, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбо­ру профессии.

В результате изучения курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с обору­дованием, инструментами, машинами, электробытовыми при­борами; получают специальные и общетехнические знания и умения в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства; знакомятся с основными профессиями лесной, деревообраба­тывающей, металлургической, пищевой и легкой промышлен­ности. В процессе реализации программы «Технология» осуще­ствляется развитие технического и художественного мышления учащихся, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения.

***Место предмета в учебном плане***.

На основании учебного плана МКОУ «Подколодновская СОШ» в 6 классе число часов, отведённых на изучение предмета «Технология. Обслуживающий труд» соответствует 68 часам в год, из расчёта 2 час в неделю.

***Содержание программы***

**Вводный урок (1ч)**

*Теоретические сведения*. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последова­тельность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

*Практические работы*. Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в б классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

*Варианты объектов труда*. Учебник «Технология» для

класса (вариант для девочек), библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

***2.1. Швейные материалы.*** (4 ч)

*Теоретические сведения*. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фур­нитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовле­ния юбки с учетом их технологических, гигиенических и экс­плуатационных свойств.

*Практические работы*. Определение сырьевого состава ма­териалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурниту­ры для проектного изделия.

*Варианты объектов труда*. Образцы шерстяных и шелковых тканей, прокладочных материалов, фурнитуры.

***2.2. Бытовая швейная машина*** (2 ч)

*Теоретические сведения*. Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устране­ния дефектов машинной строчки. Устройство и установка ма­шинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зави­симости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

*Практические работы*. Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в за­висимости от вида ткани. Очистка швейной машины.

*Варианты объектов тру*да. Бытовая швейная машина. Ма­шинная игла. Образцы машинной строчки.

***2.3. Конструирование и моделирование*** (4 ч)

*Теоретические сведения*. Понятия «одежда», «проектирова­ние», «конструирование». Эстетические, гигиенические, экс­плуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежей конической, клиньевой и прямой юбок. Способы мо­делирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

*Практические работы*. Снятие мерок. Изготовление вы­кройки проектного швейного изделия. Моделирование вы­кройки. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда*. Чертежи и выкройки кониче­ской, клиньевой и прямой юбок.

***2.4. Раскройные работы*** (2 ч)

*Теоретические сведения*. Способы раскладки выкройки юбки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направлен­ности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.

*Практические работы*. Выкраивание деталей кроя для из­готовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки про­ектного изделия на ткани. Выкраивание проектного из­делия.

*Варианты объектов труда*. Ткань. Выкройки. Клеевой про­кладочный материал.

***2.5. Технология швейных работ***(8 ч)

*Теоретические сведения*. Технология выполнения машинных операций: притачивание деталей; застрачивание шва, складок, вытачек; настрачивание шва; подшивание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обра­ботки: сутюживание деталей, отпаривание швейного из­делия.

Технология обработки вытачек, складок, застежки тесьмой- молнией, верхнего среза юбки притачным поясом.

Типовая последовательность изготовления юбки с проведе­нием примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет матери­альных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.

*Практические работы.* Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление об­разцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному пла­ну. Придание окончательной формы изделию. Расчет материаль­ных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

*Варианты объектов труда*. Образцы машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

***2.6. Декоративно-прикладное творчество*** (12 ч)

*Теоретические сведения*. История вязания на спицах. Мате­риалы и инструменты для вязания. Организация рабочего мес­та. Подготовка материалов к работе. Подбор пряжи в зависи­мости от требований к изделию. Приемы вязания спицами. Убавление и прибавление петель.

Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготов­ка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов.

Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу и с помощью ПЭВМ.

Технологическая последовательность создания декоратив­ного вязаного изделия или оформленного вышивкой.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстиль­ных материалов и изготовлением швейных изделий.

Этапы работы над творческим заданием. Способы оконча­тельной обработки декоративного изделия.

*Практические работы*. Освоение приемов вязания на спи­цах и/или вышивки счетными швами. Изготовление схем для вязания и вышивки по авторским рисункам вручную и/или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Изготовление декоративного из­делия. Окончательная обработка изделия.

*Варианты объектов труда*. Образцы вязок. Образцы счет­ной вышивки. Вязанные на спицах изделия: шарф, носки, ва­режки, салфетка, прихватка, подкладка под горячее. Вышитые панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть.

**3. Кулинария**

***3.1. Культура питания*** (1ч)

*Теоретические сведения*. Понятия «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы», их содержание в пище­вых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельно­сти организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах.

*Практические работы*. Составление меню, удовлетворяюще­го суточную потребность организма в минеральных веществах.

*Варианты объектов труда*. Меню.

***3.2. Технология приготовления блюд***  (11ч)

*Теоретические сведения.* Значение молока и молочных про­дуктов в питании человека. Домашние животные, молоко ко­торых используется в питании человека. Виды молока и мо­лочных продуктов. Критерии определения качества молоч­ных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Приготовление топленого мо­лока. Приготовление молока из сухого и сгущенного молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требова­ния к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Шифр на консервных банках. Краткая характеристика мяса живой, ох­лажденной, мороженой и соленой рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы. Последовательность механической (пер­вичной) обработки рыбы. Способы разделки рыбы в зависи­мости от ее размеров. Разделка соленой рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Санитарные требова­ния при обработке рыбы. Правила безопасного пользования бытовыми электронагревательными приборами. Виды пани­ровки, кляр. Способы тепловой обработки рыбы (отварива­ние, припускание, жарение, запекание). Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, зразы и ру­леты). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, мидий и др. Требования к качеству гото­вых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение в них крупы и жидкости. Запекан­ки, пудинги, котлеты и биточки. Технология их приготовления. Подготовка и варка фасоли, гороха, сои, чечевицы. Способы варки макаронных изделий. Количество жидкости и время вар­ки макаронных изделий и бобовых. Посуда и инвентарь, приме­няемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Спосо­бы определения их готовности. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Блины с припеком. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для при­готовления теста и выпечки. Подача изделий к столу.

Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовле­ния. Ассортимент сладких блюд. Желирующее вещество — крахмал, его виды и свойства. Технология приготовления кисе­лей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Прохладительные напитки.

*Практические работы*. Приготовление блюд из молока. От­таивание и первичная обработка свежемороженой рыбы. Раз­делка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы, круп, бо­бовых и макаронных изделий; блюд из жидкого теста: блинов, блинчиков и оладий; сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

*Варианты объектов труда*. Блюда из молока: суп молочный, каша молочная. Свежемороженая рыба. Соленая рыба. Блюда из рыбы: отварная рыба, жареная рыба. Блюда из круп, бобо­вых и макаронных изделий: каши, отварные макароны. Блюда из жидкого теста: блины, блинчики, оладьи. Сладкие блюда: компот, кисель.

***3.3. Домашние заготовки*** (2 ч)

*Теоретические сведения*. Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Подготовка продуктов к солению, мочению.Способы соления и мочения овощей, ягод. Условия и сроки хранения.

*Практические работы.* Подготовка к солению или мочению овощей, ягод, пряных трав.

*Варианты объектов труда.* Огурцы, помидоры, морковь, лук, ягоды, пряные травы.

***3.4. Творческое задание***(4 ч)

Приготовление ужина

*Теоретические сведения*. Меню ужина. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление ужина. Особенности сер­вировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила приглашения и приема гостей. Освещение и оформление ужина. Прием и дарение цветов, подарков. Эти­ка и такт во взаимоотношениях в семье.

*Практические работы.* Приготовление ужина. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

*Варианты объектов труда*. Меню ужина. Блюда для ужина.

**4. Черчение и графика** (2 ч)

*Теоретические сведения.* Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графиче­ские обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чер­тежах, схемах.

*Практические работы*. Выполнение чертежных и графиче­ских работ (чертежей, эскизов, схем) с использованием чер­тежных инструментов; простановка размеров деталей на черте­жах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

*Варианты объектов труда*. Эскизы, чертежи швейных изде­лий. Схемы.

**5. Технологии ведения дома**(2 ч)

*Теоретические сведения*. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью.

*Практические работы*. Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти.

*Варианты объектов труда*. Ярлыки от одежды из шерстяных и шелковых тканей. Образцы ремонта одежды.

***5.1. Уход за одеждой и обувью* (2)**

*Теоретические сведения*. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью.

*Практические работы*. Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти.

*Варианты объектов труда*. Ярлыки от одежды из шерстяных и шелковых тканей. Образцы ремонта одежды.

***5.2. Интерьер жилых помещений***  (2 ч)

*Теоретические сведения*. Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома.

Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллек­ций. Домашняя библиотека. Систематизация и хранение кол­лекций и книг. Картины, размещение их на стенах. Декоратив­ное оформление помещения тканями.

Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Мытье окон и дверей. Гигиена жилища.

*Практические работы*. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей. Генеральная уборка кабинета технологии.

*Варианты объектов труда*. Макет окна. Кабинет техноло­гии. Бытовая техника.

***5.3. Санитарно-технические работы***  (2 ч)

*Теоретические сведения*. Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Уст­ройство и принцип действия смесителя для умывальника. Ма­териалы для изготовления его деталей. Неисправности в рабо­те смесителя и способы их устранения. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования.

*Практические работы*. Изучение и ремонт смесителя и вен­тильной головки.

*Варианты объектов труда*. Смеситель и вентильная головка.

***5.4 Ремонтно-отделочные работы***(2 ч)

*Теоретичеасие сведения.* Основы технологии оклейки помеще­ний обоями. Виды обоев и обойного клея. Варианты оклейки стен обоями. Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Основы технологии плиточных ра­бот. Виды плитки и плиточного клея. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

*Практические работы.* Изучение видов обоев и технологии оклейки ими помещений. Изучение технологии малярных ра­бот. Ознакомление с технологией плиточных работ.

*Варианты объектов труда*. Обои. Облицовочная плитка.

**6. Проектирование и изготовление изделий** (11ч)

*Теоретические сведения*. Ассортимент женской одежды. По­нятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных тради­ций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требова­ния к готовому изделию.

*Практические работы*. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Выполнение эскиза авторской модели или выбор модели из банка идей. Выделение элементов модели и связей между ними.

*Варианты объектов труда*. Творческие проекты, например: юбка; вязанное спицами изделие; изделие с вышивкой счетны­ми швами; меню и блюда для ужина и др.

**Примерный тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **кол-во час** |
| 1. Вводный урок | 1 |
| **2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | 32 |
| 2.1. Швейные материалы | *4* |
| 2.2. Бытовая швейная машина | *2* |
| 2.3. Конструирование и моделирование | *4* |
| 2.4. Раскройные работы | *2* |
| 2.5. Технология швейных работ | *8* |
| 2.6. Декоративно-прикладное творчество | **12** |
| **3. Кулинария** | **19** |
| 3.1. Культура питания | *1* |
| 3.1. Культура питания | *1* |
| 3.2. Технология приготовления блюд | *11* |
| 3.3. Домашние заготовки | *2* |
| 3.4. Творческое задание | *4* |
| **4. Черчение и графика** | **2** |
| **5. Технологии ведения дома** | **2** |
| 5.1. Уход за одеждой и обувью | *2* |
| 5.2. Интерьер жилых помещений | *2* |
| 5.3. Санитарно-технические работы | *2* |
| 5.4 Ремонтно-отделочные работы | *2* |
| **6. Проектирование и изготовление изделий** (11ч) | **11** |

***Планируемые результаты***

Программы предусматривают формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приори­тетными видами общеучебной деятельности для всех направле­ний образовательной области «Технология» на этапе основно­го общего образования являются:

* определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование из­вестных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них;
* творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать ориги­нальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
* приведение примеров, подбор аргументов, формули­рование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* умение перефразировать мысль (объяснять иными словами), выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, тех­нологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* использование для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, вклю­чая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* овладение умениями совместной деятельности: согла­сование и координация деятельности с другими ее участника­ми; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей деятельности с точки зрения нрав­ственных, правовых норм, эстетических ценностей.

В результате изучения технологии ученик независимо от плучасмого раздела должен:

**знать,/понимать** основные технологические понятия; Ha­iti. им пт и технологические свойства материалов; назначение н м г|1пй< пи» применяемых ручных инструментов, приспособ лений, машин и оборудования; виды, приемы и последователь­ность выполнения технологических операций, влияние раз­личных технологий обработки материалов и получения про­дукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созда­нием изделий из них, получением продукции;

**уметь** рационально организовывать рабочее место; нахо­дить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документа­цию; составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудова­ние для выполнения работ; выполнять технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособле­ний, машин и оборудования; соблюдать требования безопас­ности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными сред­ствами контроль качества изготавливаемого изделия (дета­ли); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного 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 получения технико-технологических сведений из разнообразных источ­ников информации; организации индивидуальной и коллек­тивной трудовой деятельности; изготовления или ремонта из­делий из различных материалов; создания изделий или полу­чения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, кон­трольных и разметочных инструментов; обеспечения безо­пасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессиональ­ного образования и трудоустройства.

­