**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Туроверовская основная общеобразовательная школа**

 Утверждено

 Директором

 МБОУ Туроверовская ООШ

 . \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.И.Лаптуров

 Приказ №145 от30.08 .2017г.

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

 По **технологии**

 Ступень обучения (класс) 6 **класс**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**основное общее образование**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (начальное общее, основное общее, среднее (полное) общее образование с указанием классов)

Количество часов **70 (2 ч в неделю)**

Учитель Г.Н.Донченко

Учебник Технология

Авторы: Н,В Синица. В.Д. Симоненко

 **1 Пояснительная записка**

 Данная рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012года, в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897); Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов (М.: Просвещение, 2010); на основе программы Технология: 5-8 классы /А.Т.Тищенко, Н.В.Синица (М: Вентана - Граф, 2012), а также основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Туроверовской ООШ

 Программа позволяет учащимся 5-8 классов получить представления о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

**1.2. Цель и задачи программы**

Основной **целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Целью** настоящей **программы** является формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

***Задачи обучения:***

- овладение приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, машин, распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно- исследовательской деятельности;

- формирование системы универсальных учебных действий.

**1.3 Общая характеристика учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома».**

 Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

 Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

 - технологическая культура производства;

 - распространенные технологии современного производства;

 - культура, эргономика и эстетика труда;

 - получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

 - основы графики и дизайна;

 - элементы домашней и прикладной экономики;

 - знакомство с миром профессий,

- творческая проектная деятельность.

 В результате изучения технологии учащиеся  ***ознакомятся:***

 - с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, пред­принимательской

деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью;

- экологическими требованиями к технологиям, социаль­ными последствиями применения технологий;

- предметами потребления, материальным изделием или не­материальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- методами обеспечения безопасности труда, культурой тру­да, этикой общения на производстве;

- информационными технологиями в производстве и сфе­ре услуг, перспективными технологиями;

***овладеют:*** - основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкцион­ных, текстильных и поделочных материалов;

- умением выбирать инструменты, приспособления и обору­дование для выполнения работ, находить необходимую ин­формацию в различных источниках, в том числе с использо­ванием компьютера;

- навыками чтения и составления конструкторской и техно­логической документации, измерения параметров техноло­гического процесса и продукта труда; выбора, проектирова­ния, конструирования;

- навыками подготовки, организации и планирования тру­довой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда; - навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

 ***Межпредметные связи, преемственность.***

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса. Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей.

Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчетных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин; с *историей* и *искусством* при изучении декоративно-прикладного искусства.

**Место предмета в базисном учебном плане**.

 Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом отведено в 7 классе по 70 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю,

С 1сентября-по15 октября и с15 апреля по 31 мая сельхоз труд Ведёт ОпрышкоВ.Н..

 Основная часть учебного времени отводится на практическую деятельность - овладение общетрудовыми умениями и навыками. Базовыми для программы по направлению «Технологии ведения дома» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа включает также разделы: Введение. Культура дома. Интерьер дома*.* Уход за одеждой. Ремонт одежды*.* Рукоделие: (Вышивка.Лоскутная техника*.* Вязание крючком*.* Вязание на спицах*.)* Элементы машиноведения*.* Элементы материаловедения*.* Конструирование и моделирование одежды*.* Технология изготовления изделий*.* Домашняя экономика и основы предпринимательства*.* Профессиональное самоопределение*.* Электротехника*.* Техническое творчество (Развитие и закрепление творческих способностей и навыков)*.* Введение в художественное конструирование*.* Творческие проектные работы*.*

 ***Новизна и целесообразность программы.***

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является использование в обучении учащихся информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

 В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют им выполнять творческие проекты по каждому разделу.

.

***Используемые технологии, методы, формы работы.***

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 5 - 8 классах подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

Урок – открытие нового знания;

урок отработки умений и рефлексии;

урок общеметодологической направленности;

урок развивающего контроля;

урок – исследование (урок творчества);

практическая работа;

творческая работа;

урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

 В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

 Реализация целей технологического образования происходит в процессе формирования у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

*Ключевая компетенция:*

 Целевой ориентир школы в уровне сформированности ключевых компетенций учащихся.

*Общекультурная компетенция*. Способность и готовность:

- организовывать взаимосвязь и упорядочивание своих знаний.

*Социально-трудовая компетенция.* Способность и готовность:

- нести ответственность;

- организовывать свою работу.

 *Коммуникативная компетенция.* Усвоение основ коммуникативной культуры личности:

- овладение навыками неконфликтного общения.

*Компетенция в сфере личностного определения.* Способность и готовность:

 - занимать личную позицию в дискуссиях и высказывать свое собственное мнение.

 **Система оценки достижений учащихся:**

 пятибалльная, портфолио, проектная работа.

 Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

**Результаты изучения учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома».**

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

 ***Личностными результатами*** освоения учащимися основной школы программы «Технология», направление «Технологии ведения дома», 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

***Метапредметными результатами*** освоения учащимися основной школы программы «Технология», направление «Технологии ведения дома», являются:

-  планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

-  комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

-  мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

-  приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных 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.

 ***Предметными результатами*** освоения учащимися основной школы программы «Технология», направление «Технологии ведения дома» являются:

*в познавательной сфере:*

- формирование целостного представления о техносфере;

 - рациональное использование учебной и дополнительной технической и

 технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

- владение алгоритмами и методами решения технических и 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 техническом труде;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- овладение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

*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 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 и пожарной безопасности;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) 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 мерительных инструментов;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда;

- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

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

- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

- согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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;

*в эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование технического изделия;

- моделирование художественного оформления объекта труда;

- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- опрятное содержание рабочей одежды;

*в коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;

- публичная презентация и защита проекта технического изделия;

- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Место предмета в базисном учебном плане.

 Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом отведено в 7 классе по 70 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю,

С 1сентября-по15 октября и с15 апреля по 31 мая сельхоз труд Ведёт ОпрышкоВ.Н..

 Основная часть учебного времени отводится на практическую деятельность - овладение общетрудовыми умениями и навыками. Базовыми для программы по направлению «Технологии ведения дома» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа включает также разделы: Введение. Культура дома. Интерьер дома*.* Уход за одеждой. Ремонт одежды*.* Рукоделие: (Вышивка.Лоскутная техника*.* Вязание крючком*.* Вязание на спицах*.)* Элементы машиноведения*.* Элементы материаловедения*.* Конструирование и моделирование одежды*.* Технология изготовления изделий*.* Домашняя экономика и основы предпринимательства*.* Профессиональное самоопределение*.* Электротехника*.* Техническое творчество (Развитие и закрепление творческих способностей и навыков)*.* Введение в художественное конструирование*.* Творческие проектные работы*.*

**2. Содержание программы «Технология. Технологии ведения дома», 6 класс.**

**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 приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера» Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.. пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из рыбы**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбных продуктов. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

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

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Технология приготовления блюд из морепродуктов.

**Тема 3. Технология первичной и тепловой обработки мяса.**

 **Приготовление блюд 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.

 Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Технология первичной и тепловой обработки мяса.

 Технология приготовления блюд из мяса.

**Тема 4. Блюда из птицы**

 *Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способу 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Технология приготовления блюд из птицы.

 **Тема 5. Заправочные супы**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Технология приготовления заправочного супа.

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

 *Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

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

**Тема 1. Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических во­локон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом.**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изде­лия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

**Тема 3. Моделирование плечевой одежды**

*Теоретические сведения.* 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. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Раскрой плечевого изделия**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой плечевого изделия.

**Тема 5. Ручные швейные работы**

*Теоретические сведения.* Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линии выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв – вымётывание.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов ручных швов.

**Тема 6. Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине**

*Теоретические сведения.* Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение вида дефекта строчки по её виду.

**Тема 7. Машинные работы**

*Теоретические сведения.* Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание. Соединение деталей по кругу с

последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов)

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 8. Обработка мелких деталей**

*Теоретические сведения.* Обработка мелких деталей швейного изделия. Вырезание подкройной обтачки, косой бейки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка мелких деталей.

**Тема 9. Подготовка и проведение примерки**

*Теоретические сведения.* Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Проведение примерки плечевого изделия.

**Тема 10. Технология изготовления плечевого изделия**

*Теоретические сведения.* Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

 **Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины ниток. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема 2. Вязание по кругу**

 *Теоретические сведения.* Вязание по кругу: основное кольцо. Способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнить образцы плотного вязания по кругу крючком.

.

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

**Тема: Творческая проектная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Календарно-тематическое планирование 6 класс 2017-2018 год*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Дата | Тема урока | Кол-во часов |
| 1 | 19.10 |  | Вводный урок. Техника безопасности | 1 |
| 2 | 19.1026.10 |  | Интерьер жилого домаПланирование жилого дома | 1 |
| 3-4 | 26.1009.11 |  | Комнатные растения в интерьере | 2 |
| 5-6 | 09.1116.11 |  | Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома».  | 2 |
| 7-8 | 16.1123.11 |  | Подготовка к защите творческого проекта | 2 |
| 9-10 | 23.1130.11 |  | Блюда из рыбы | 2 |
| 11-12 | 30.1107.12 |  | Блюда из нерыбных продуктов моря.  | 2 |
| 13-14 | 07.1214.12 |  |  Технология первичной обработки мяса. Приготовление блюд из мяса  | 2 |
| 15-16 | 14.1221.12 |  |  Технология приготовленияблюд из птицы | 2 |
| 17-18 | 21.1211.01 |  | Технология приготовления первых блюд | 2 |
| 19-20 | 11.0118.01 |  |  Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду | 2 |
| 21-22 | 18.0125.01 |  | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 2 |
| 23-24 | 25.0101.02 |  | Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон | 2 |
| 25-26 | 01.0208.02 |  | Моделирование плечевой одежды | 2 |
| 27-30 | 08.0215.0222.02 |  | Ручные швейные работыДефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине | 2 |
| 31-33 | 22.0201.03 |  | Основные виды петель при вязании крючком Вязание полотна. | 2 |
| 34-35 | 15.03 |  |  Вязание по кругу | 2 |
| 36-40 | 22.03 |  | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» | 2 |
| 41-42 | 05.04 |  | Подготовка к защите творческого проекта | 2 |
| 43-44 | 12.04 |  | Защита творческого проекта | 2 |

**.**

Критерий оценки качества знаний и умений по технологии(теория и практика совместно)

.

 Оценивание по направлению «Технологии ведения дома» выявляет соответствие уровня подготовки обучающихся требованиям ГОС.

 В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

 общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;

 уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету;

 умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий практических работ, упражнений;

 соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;

 соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

 Уровень подготовки оценивается в баллах: 5 – «отлично»; 4 – «хорошо»;3 – «удовлетворительно»; 2 – «неудовлетворительно».

 Балл «5» (отлично) ставится, если учащийся:

 подготовлен и организует рабочее место, согласно требованиям научной организации труда; обстоятельно, технологически грамотно излагает материал, пользуется понятийным аппаратом;

 показывает научно обоснованные знания и умения по эксплуатации и наладке технологического оборудования;

 представляет изделие, соответствующее наименованию, эскизу, техническому описанию, технологии изготовления, санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям к качеству и оформлению;

 выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

 Балл «4» (хорошо) ставится, если учащийся:

 подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места, но исправляет их; излагает материал, пользуясь понятийным аппаратом;

 допускает единичные ошибки при ответе, но исправляет их; не достаточно убедительно обосновывает свои суждения;

 показывает знания и умения по эксплуатации технологического оборудования;

 представляет изделие, соответствующее наименованию, нормативным и технологическим требованиям;

 выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

 Балл «3» (удовлетворительно) ставится, если учащийся:

 подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места; обнаруживает знание и понимание основных теоретических положений, излагает материал не достаточно понятно и допускает неточности в определении понятий;

 не может обосновать свои суждения и привести примеры, нарушает последовательность в изложении материала;

 использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации не приводящих к травме;

 представляет изделие согласно наименованию, с нарушением нормативных и технологических требований;

 выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

 Балл «2» (неудовлетворительно) ставится, если учащийся:

 неподготовлен, не может организовать рабочее место; обнаруживает незнание большей части теории вопроса, искажает смысл при формулировке определений; материал излагает беспорядочно, неуверенно, допускает много речевых ошибок;

 использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации, приводящих к травме; или не имеет знаний и умений по его эксплуатации;

 представляет изделие, не соответствующее теме проекта, нормативным и технологическим требованиям (или не представляет изделие);

 выполняет практическую работу с грубым нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности, приводящим к травмам.

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу (теория).

 Балл «5» ставится, если учащийся:

 полностью освоил учебный материал;

 умеет изложить его своими словами;

 самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

 правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

 Балл «4» ставится, если учащийся:

 в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

 подтверждает ответ конкретными примерами;

 правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

 Балл «3» ставится, если учащийся:

 не усвоил существенную часть учебного материала;

 допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

 затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

 слабо отвечает на дополнительные вопросы.

 Балл «2» ставится, если учащийся:

 почти не усвоил учебный материал;

 не может изложить его своими словами;

 не может подтвердить ответ конкретными примерами;

 не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ.

 Балл «5» ставится, если учащийся:

 творчески планирует выполнение работы;

 самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

 правильно и аккуратно выполняет задание;

 умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

 Балл «4» ставится, если учащийся:

 правильно планирует выполнение работы;

 самостоятельно использует знания программного материала;

 в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

 умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

 Балл «3» ставится, если учащийся:

 допускает ошибки при планировании выполнения работы;

 не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

 допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

 затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

 Балл «2» ставится, если учащийся:

 не может правильно спланировать выполнение работы;

 не может использовать знания программного материала;

 допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

 не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся.

 Балл «5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески, в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

 Балл «4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный, выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

 Балл «3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок, выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил

санитарии, гигиены, техники безопасности;

 Балл «2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид, выполняет практическую работу с нарушением требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности

.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

 Балл «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

 Балл «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

 Балл «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

 Исходя из Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, основная цель образовательной области «Технология» в системе общего образования – формирование представлений о составляющих ,о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

 Технология как предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматических ориентированно мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

|  |  |
| --- | --- |
|  Согласовано  Протокол заседания  педагогического совета МБОУ Туроверовская ООШ От 30.08.2017г №1 Председатель педсовета Лаптуров В.И. ФИО Подпись   | Согласовано. Заместитель директора поУВРРябцева И.И.ФИО подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017года |