**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Викуловская средняя общеобразовательная школа №2» -**

**отделение Озернинская школа-детский сад**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНОна заседании экспертной группы МО учителейэстетического циклапротокол от«25 » августа 2017г № 01 | СОГЛАСОВАНОстарший методист\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Мотенко В.Н«25 » августа 2017г | УТВЕРЖДЕНОприказ МАОУ "Викуловская СОШ №2"от «31» августа 2017г№ 104-ОД |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**класс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **учителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Юрьевой Зои Фёдоровны\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**на 2017- 2018 учебный год**

 **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Викуловская средняя общеобразовательная школа №2» - отделение Озернинская школа-детский сад**

**Аннотация**

**к рабочей программе по технологии, 6 класс,**

**учителя Юрьевой Зои Федоровны**

**на 2017/2018 учебный год**

 Рабочая программа по технологии для 6 класса составлена на основе документов:

 1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый 17 декабря 2010г приказом Министерства образования и науки №1897;

 2. Примерная программа основного общего образования по технологии;

 3. Авторская программа: - А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. Технология. Программа. 5-8 кл., - М.: Вентана Граф, 2012г.

 4. Учебный план МАОУ «Викуловская СОШ №2»-отделение Озернинская школа-детский сад на 2017/2018 учебный год, утверждённый приказом от 30.06.2017 № 88/3- ОД;

5.Календарный учебный график МАОУ «Викуловская СОШ №2» на 2017/2018 учебный год, утверждённый приказом от 30.06.2017 № 88/3- ОД.

Содержание рабочей программы полностью соответствует авторской.

В начале учебного года отводится время на повторение ранее изученного материала, на организацию стартового контроля знаний; также планируется урок для организации промежуточной аттестации (защита творческого проекта).

Программа рассчитана на 68 часов (из расчёта 2ч. в неделю). В соответствии с годовым календарным графиком МАОУ «Викуловская СОШ №2» -выделены 4 часа резервного времени.

Рабочая программа с целью учёта интересов обучающихся и возможностей конкретного образовательного учения, имеет направление «Технология ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла», «Оформление интерьера», «Технология творческой и опытнической деятельности». Рабочая программа предполагает продолжение использования в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширять кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет, применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, создавать схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

**Для реализации рабочей программы используются:**

1.Технология. Обслуживающий труд. 6 класс, - М.: Вентана- Граф, 2016г. под ред. Симоненко В.Д.

2. Десять творческих проектов для учащихся 6–9 классов / В. М. Хуравская, В. Д. Симоненко. – Брянск: НИЦ «Октид», 2011г

3.Технология 6 класс Москва издательский центр «Вентана –Граф» 2014:

4. Словарь по «Технологии» О.В.Атаулова, Е.А.Саушкина ИПК им. И.Н. Ульянова., Ульяновск 2001

5. Интернет- ресурсы:

1.http://center.fio.ru/som

2.http://www.eor.it.ru

 **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

В результате освоения курса технологии 6 класса обучающиеся 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 при-нятие 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 обучающимися 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 познавательно- трудовой 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.

**Содержание учебного предмета**

**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 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: «Виды комнатных растений и уход за ними».

**ТЕХНОЛОГИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.(4ч)**

**Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»**

**КУЛИНАРИЯ (14 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.(2ч)**

**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 Правила сервировки стола к обеду

**ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (4 ч)**

**Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»**

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (24 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 (8 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).

**ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ -(6 ч)**

**Проект «Наряд для семейного обеда»** 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»**

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА -(4 ч)**

**Вязание крючком и спицами**

**ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ -(4 ч)**

**Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»**

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».

**Резерв – 4 часа**

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока**  | **Дата****(планируемая в соответствии с расписанием)** | **Тема урока** |  |
| **Раздел «Оформление интерьера» (4ч)** |  |
| 1 |  |  Интерьер жилого дома |  |
| 2 |  | Входной контроль. Комнатные растения в интерьере |  |
| 3-4 |  | Анализ входного контроля Выращивание комнатных растенийПрактическая работа №1 «Виды комнатных растений и уход за ними» |  |
|  | **Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)** |  |
| 5,6,7,8 |  | Исследовательская и созидательная деятельностьТворческий проект «Растение в интерьере жилого дома» |  |
|  | **Раздел «Кулинария» (14 ч)** |  |
| 9,10,11,12 |  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моряПрактическая работа №2 « Определение готовности блюд из рыбы» |  |
| 13,14,15,16 |  | Блюда из мясаПрактическая работа №3 «Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса» |  |
| 17-18 |  | Блюда из птицыПрактическая работа №4 «Приготовление блюд из птицы» |  |
| 19-20 |  | Заправочные супыПрактическая работа №5 «Приготовление заправочного супа» |  |
| 21-22 |  | Приготовление обеда.Практическая работа №6 «Правила сервировки стола к обеду» |  |
|  | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)** |
| 23, 24, 25. 26 |  | Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» |  |
|  | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)** |
| 27-28 |  | Свойства текстильных материаловПрактическая работа №7 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон». |  |
| 29-32 |  | Конструирование швейных изделийПрактическая работа №8 «Снятие мерок» |  |
| 33-34 |  | Моделирование швейных изделийПрактическая работа №9 «Построение чертежа швейного изделия» |  |
| 35-36 |  | Раскрой плечевой одеждыПрактическая работа №10 «Моделирование швейного изделия» |  |
| 37-38 |  | Ручные работы. Практическая работа №11 «Изготовление образцов ручных стежков и строчек.» |  |
| 39-40 |  | Швейная машинаПрактическая работа № 12 «Замена швейной иглы» |  |
| 41-42 |  | Машинные швыПрактическая работа № 13» Выполнение образцов швов» |  |
| 43-44 |  | Подготовка и проведение примерки изделия |  |
| 45-46 |  | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавовПрактическая работа № 14 «Обработка срезов» |  |
| 47-48 |  | Технология обработки срезов подкройной обтачкой Практическая работа № 15 «Технология обработки срезов подкройной обтачкой» |  |
| 49-50 |  | Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия. Окончательная отделка изделияПрактическая работа № 16 «Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия» |  |
|  | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)** |
| 51-56 |  | Исследовательская и созидательная деятельностьТворческий проект «Наряд для семейного обеда»Защита проекта. |  |
|  | **Раздел «Художественные ремёсла» (4ч)** |
| 57-58 |  | Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Практическая работа № 17 «Подбор крючка и спиц для вязания.» Вязание полотна. Вязание по кругу. Практическая работа № 18 «Основные способы вязания полотна, по кругу.» |  |
| 59-60 |  | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петельПрактическая работа № 19 «Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель», № 20 «Создание схем для вязания с помощью компьютера» |  |
|  | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)** |  |
| 61-62-63 |  | Исследовательская и созидательная деятельность.Основные способы вязания полотна, по кругу. Творческий проект: «Вяжем аксессуары крючком и спицами» |  |
|  64 |  | Промежуточная аттестация. Защита проекта. |  |
|  | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)** |
| 65-68 |  | **Резерв – 4часа** |  |
|  |  | **Итого: 68 часов** |  |