*Пояснительная записка*

Рабочая программа по технологии для 6 класса разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования,на основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015г. №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года №1897, в соответствии с Программой по технологии для 5-9 классов. –2-е издание - М.: Просвещение, 2011 г. (стандарты второго поколения). с Положением о рабочей программе учебных предметов, курсов, утвержденным приказом директора МОБУ «Акжарская ООШ» № 188 от 30.08.2019 года.

 Рабочая программа рассчитана на 34 учебные недели, 2 часа в неделю, 68 часов в год.

*Учебно-методический комплект*:

* Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Проект. – Просвещение, 2011. (Стандарты второго поколения)
* Программа «Технология» (5-8 классы; А.Т. Тищенко, Н.В. Синица - М.: «Вентана-Граф», 2016 г.)
* Технология. Технология ведения дома: 6 класс / уч. для обуч-ся обр. учр. / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2017.
* Технология. 6 класс Рабочая тетрадь для учащихся ОУ (вариант для девочек) / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.
* Технология. Технология ведения дома: 6 класс / методическое пособие/ Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2016.

*Формы контроля.*

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок - исследование (урок творчества);
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок - презентация.

*Планируемые результаты освоения учебного предмета*

Предметные

В познавательной сфере:

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
* Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований.

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 сырья, материалов и проектирования объектов труда;
* Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
* Овладение методами проектной деятельности, решение творческих задач, моделирования, конструирования.

Метапредметные

* Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;
* Соблюдение норм и правил культуры труда;
* Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
* Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности.

Личностные

* Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
* Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* Самооценка умственных и физических способностей;
* Осознание необходимости общественного полезного труда;
* Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

*Содержание учебного предмета*

Технологии домашнего хозяйства (4ч)

Основные теоретические сведения Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере.

*Практические работы*

Приведение помещения комнаты подростка в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Уход за растениями в кабинете технологии и классной комнате.

Объекты труда. Рабочее место бригады в кабинете. Технологическая карта.

Кулинария (14 ч). Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч).

Основные теоретические сведения Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря. Маркировка консервов. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.

Практические работы

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

Объекты труда.

Оборудование и инвентарь для приготовления блюд из рыбы. Технологическая карта.

Блюда из мяса (4 ч)

Основные теоретические сведения Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Санитарные требования при обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Практические \_ работы

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Объекты труда.

Оборудование и инвентарь для приготовления блюд из мяса. Технологическая карта.

Блюда из птицы (2 ч).

Основные теоретические сведения Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарные употребления. Способы определения качества птицы. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Практические \_ работы

Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к

столу.

Объекты труда.

Оборудование и инвентарь для приготовления блюд из птицы. Технологическая карта.

Заправочные супы (2 ч).

Основные теоретические сведения Ассортимент супов в русской кухне. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов.

Практические \_ работы

Приготовление щей, борща, рассольника. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Объекты труда.

Оборудование и инвентарь для приготовления заправочных супов. Технологическая карта.

**Приготовление обеда (2 ч).**

*Основные теоретические сведения* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. *Практические работы*

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд. *Объекты труда.*

Оборудование и инвентарь для приготовления обеда. Технологическая карта.

Создание изделий из текстильных материалов (22 ч). Свойства текстильных материалов (2 ч).

Основные теоретические сведения Классификация текстильных химических волокон. Способы из получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканных материалов из химических волокон.

Практические работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Объекты труда.

Образцы ткани из химических волокон, таблица.

Конструирование швейных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практические \_ работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Объекты труда.

Сантиметровая лента, шаблоны, миллиметровая бумага.

Моделирование швейных изделий (2 ч).

Основные теоретические сведения Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: обтачки горловины, подборта.

Практические работы

Моделирование лекала изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.

Объекты труда.

Закройная линейка, закройный мел, сантиметровая лента.

Швейная машина (2 ч).

Основные теоретические сведения Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.

Практические \_ работы

Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение машинных швов.

Объекты труда.

Швейная машина, образцы ткани, ножницы.

Технология изготовления швейных изделий (12 ч).

Основные теоретические сведения Последовательность изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Правила раскладки лекала на ткани. Понятие дублирования детали кроя. Правила безопасной работы утюгом. Основные операции ручных работ. Основные машинные операции. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Осноровка после примерки. Технология обработки среднего шва, плечевых швов, среза низа изделия и нижних срезов рукавов. Обработка горловины. Влажно-тепловая обработка. Окончательная отделка и чистка изделия.

Практические \_ работы Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей изделия клеевой прокладкой. Обработка мелких деталей изделия. Подготовка к первой примерке. Поузловая обработка.

Объекты труда.

Швейное изделие, швейная машина, утюг, иглы, нитки, ножницы.

Художественные ремесла (8 ч). Вязание крючком (4 ч)

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Вязаные изделия в современной моде. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчет количества петель для изделия. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Практические \_ работы Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Объекты труда. Нитки разной толщины, крючки нескольких номеров.

Вязание спицами (4 ч)

Основные теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Практические работы Выполнение образцов вязки лицевыми и изнаночными петлями.

Варианты объектов труда. Нотки разной толщины, спицы разных номеров, круговые спицы.

Технологии творческой и опытнической деятельности (20 ч) Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы

Творческий проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу: «Кулинария».

Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу: «Художественные ремесла». Презентация и защита творческого проекта.