

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся 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 принятие 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 учащимися 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;

• 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 «Технология»**

**6 класс**

 **Интерьер жилого дома (8 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*

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

**Кулинария (12 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.

**Приготовление первых блюд (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

*Практическая работа*

Приготовление заправочного супа.

**Сервировка стола к обеду. Этикет (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

*Практическая работа*

**Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (2 ч)**

**Технология ведения дома (2ч.)** Технология ведения дома. Уход за одеждой и обувью.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 ч)**

**Элементы материаловедения (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Натуральные волокна животного происхождения. Распознавание в тканях волокон  хлопка, льна, шерсти и шелка. *Практическая работа*

Изучение свойств натуральных волокон животного происхождения.

**Лоскутное шитье. (12ч)**

Правила ТБ . Технология изготовления изделий из лоскутов**.**

*Основные теоретические сведения*

История лоскутного шитья. Вторичное использование тканей. Выполнение эскизов изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление шаблонов.

*Практические работы*

Творческий проект «Скатерть в технике лоскутного шитья». Защита про­екта«Скатерть в технике лоскутного шитья»

**Вышивка крестом. (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Правила ТБ. Знакомство с вышивкой крестом. Работа со схемами вышивки.

*Практическая работа*

Творческий проект «Волшебный крестик». Защита про­екта«Волшебный крестик»

**Художественные ремесла (18 ч)**

**Вязание крючком и спицами (8 ч)**

**Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)**

*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».

**Тематическое планирование**

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название раздела, темы урока** | **Кол-во часов** |
| **Интерьер жилого дома (8ч)** |
| 1 | Вводный урок. Правила безопасной работы. | 1 |
| 2 | Планировка и интерьер жилого дома | 1 |
| 3-4 | Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |
| 5-6 | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |
| 7-8 | Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |
| **Кулинария (12 ч)** |
| 9-10 | Рыба. Пищевая ценность. Технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы | 2 |
| 11-12 | Практическая работа «Приготов­ление блюда из рыбы» | 2 |
| 13-14 | Мясо. Пищевая ценность. Технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса | 2 |
| 15-16 | Практическая работа «Приготов­ление блюда из мяса» | 2 |
| 17-18 | Супы. Технология приготовления первых блюд Сервировка стола к обеду. Этикет. | 2 |
| 19-20 | Защита творческого проекта «Приготовление воскресного обеда» | 2 |
| **Технология ведения дома (2ч.)** |
| 21- 22 | Уход за одеждой и обувью. | 2 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.(28ч)****Лоскутного шитье.** |
| 23 | Натуральные волокна животного происхождения. | 1 |
| 24 | Распознавание в тканях волокон  хлопка, льна, шерсти и шелка.  |  1 |
| 25 | Правила ТБ . Технология изготовления изделий из лоскутов. | 1 |
| 26 | История лоскутного шитья. Вторичное использование тканей. | 1 |
| 27-28 | Выполнение эскизов изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление шаблонов.  | 2 |
| 29-30 | Творческий проект «Скатерть в технике лоскутного шитья»  | 2 |
| 31-32 | Творческий проект «Скатерть в технике лоскутного шитья»  | 2 |
| 33-34 | Творческий проект «Скатерть в технике лоскутного шитья»  | 2 |
| 35-36 | Защита про­екта«Скатерть в технике лоскутного шитья»  | 2 |
| **Вышивка крестом.** |
| 37-38 | Правила ТБ. Знакомство с вышивкой крестом.  | 2 |
| 39-40 | Работа со схемами вышивки. Творческий проект «Волшебный крестик» | 2 |
| 41-42 | Творческий проект «Волшебный крестик» | 2 |
| 43-44 | Творческий проект «Волшебный крестик» | 2 |
| 45-46 | Творческий проект «Волшебный крестик» | 2 |
| 47-48 | Творческий проект «Волшебный крестик» | 2 |
| 49-50 | Защита про­екта «Волшебный крестик» | 2 |
| **Художественные ремесла (18 ч)****Вязание крюком или спицами.** |
| 51-52 | Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем изделие крючком или спицами» | 2 |
| 53-54 | Основные виды петель при вязании крючком | 2 |
| 55-56 | Вязание по кругу | 2 |
| 57-58 | Вязание спицами. Основные приемы вязания | 2 |
| 59-60 | Выполнение проекта «Вяжем изделия крючком или спицами» | 2 |
| 61-62 | Выполнение проекта «Вяжем изделие крючком или спицами» | 2 |
| 63-64 | Выполнение проекта «Вяжем изделие крючком или спицами» | 2 |
| 65-66 | Подготовка проекта к защите | 2 |
| 67-68 | Защита проекта «Вяжем изделие крючком или спицами» | 2 |
|  **Итого : 68 уроков** |