****

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе:

* Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (2010г.)
* Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2014 год;
* Авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко и рабочей программы по технологии под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, Издательский центр «Вентана -Граф», 2015год.
* Положение о рабочей программе (в соответствии с ФГОС) по учебному предмету МБОУ «Георгиевская СОШ»
* Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34недели (всего 68 часов).

**Цель кура:**

* формирование представлений о технологической культуре производства,
* развитие культуры труда подрастающих поколений,
* становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений,
* воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачи курса:**

* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов,
* механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектноисследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие значения здорового питания для сохранения свое­го здоровья

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

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

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить 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, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

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

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

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

*В познавательной сфере:*

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

*В психофизической сфере*

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
* умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результата

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Название раздела | **Кол-во часов по рабочей программе** |
| Технологии домашнего хозяйства | 3 |
| Кулинария | 14 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| Художественные ремёсла | 8 |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | 21 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **68** |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование раздела, темы урока** | **Кол-во часов** | **Дата проведения** | **Примечание** |
| 1 | Вводный урок. | 1 |  |  |
| 2 | Интерьер жилого дома | 1 |  |  |
| 3-4 | «Комнатные растения  в интерьере» | 2 |  |  |
| 5-6 | Творческая проектная деятельность | 2 |  |  |
| 7-8 | Блюда из рыбы | 2 |  |  |
| 9-10 | «Блюда из нерыбных продуктов моря» | 2 |  |  |
| 11-12 | Технологи первичной и тепловой обработки мяса | 2 |  |  |
| 13-14 | Приготовление блюд из мяса | 2 |  |  |
| 15-16 | Блюда из птицы | 2 |  |  |
| 17-18 | Заправочные супы | 2 |  |  |
| 19-20 | Приготовление обеда.  Сервировка стола к обеду | 2 |  |  |
| 21-22 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 2 |  |  |
| 23-24 | Виды и свойства  текстильных материалов из химических волокон | 2 |  |  |
| 25-26 | Конструирование  плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом | 2 |  |  |
| 27-28 | Конструирование изделия | 2 |  |  |
| 29-30 | Моделирование плечевой одежды | 2 |  |  |
| 31-32 | Раскрой плечевого изделия | 2 |  |  |
| 33-34 | Ручные швейные работы | 2 |  |  |
| 35-36 | Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине | 2 |  |  |
| 37-38 | Машинные работы | 2 |  |  |
| 39-40 | Обработка мелких деталей | 2 |  |  |
| 41-42 | Подготовка и проведение примерки | 2 |  |  |
| 43-44 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 |  |  |
| 45-46 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 2 |  |  |
| 47-48 | Выбор и обоснование проекта | 2 |  |  |
| 49-50 | Технологические операции проекта | 2 |  |  |
| 51-52 | Защита проекта | 2 |  |  |
| 53-54 | Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна | 2 |  |  |
| 55-56 | Вязание по кругу | 2 |  |  |
| 57-58 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | 2 |  |  |
| 59-60 | Вязание цветных узоров | 2 |  |  |
| 61-62 | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» | 2 |  |  |
| 63-64 | Выполнение проекта | 2 |  |  |
| 65-66 | Подготовка к защите творческого проекта | 2 |  |  |
| 67-68 | Защита творческого проекта | 2 |  |  |