**Филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения**

**«Кутарбитская средняя общеобразовательная школа» - «Дегтяревская средняя общеобразовательная школа»**

****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

6 класс

основное общее образование

Составитель:

Богданова Галина Михайловна,

учитель технологии,

первая квалификационная категория

с. Дегтярево 2018г.

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по технологии для обучающихся 6 класса составлена в соответствии с нормативными документами**:**

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373) (с последующими изменениями);

-Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 года №1576 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 6 октября 2009 г. №373»

- Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2

-Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы. — М. : Просвещение, 2010. — 96 с. — (Стандарты второго поколения).

-учебного плана МАОУ «Кутарбитская СОШ»

- Устава МАОУ «Кутарбитская СОШ»

**Общие цели основного общего образования**

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Место учебного предмета**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искус­ственной, созданной людьми среды техники и технологий, на­зываемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 , 6 и 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классе — 34 ч из расчёта 1 ч в не­делю.

**2. Планируемые результаты освоения предмета «Технология»**

**Индустриальные технологии. Технологии обработки конструкционных и поделочных**

*Выпускник научится:* • находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*  грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Электротехника**

*• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;*

*• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.*

*Выпускник получит возможность научиться*• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

***Технологии ведения дома* Кулинария**

*Выпускник научится:*

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться*

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Выпускник научится*

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться*

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

***Сельскохозяйственные технологии.* Технологии растениеводства**

*Выпускник научится*

• самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;

• планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

*Выпускник получит возможность научиться*

• самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

• планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;

• находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Выпускник научится*

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться*

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Современное производство и профессиональное самоопределение**

*Выпускник научится*

* построению 2—3 вариантов личного

профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда

*Выпускник получит возможность научиться*

• планировать профессиональную карьеру;

• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности*.*

**3.Содержание учебного курса**

**Вводное занятие (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

***Практические работы****.* Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

***Варианты объектов труда.***Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

Технологии ведения дома

**Раздел 1. Кулинария (14 ч)**

**Тема 1.Физиология питания (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.***

Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качест­ва пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отрав­лениях.

***Прак­тические работы***

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементов.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы**.**

**Тема 2.** **Блюда из молока и кисломолочных продук­тов (2ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных из­делий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ку­линарные блюда из творога, технология их приготовления.

***Прак­тические работы***

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

**Тема 3.Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хра­нения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

***Прак­тические работы***

Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобо­вых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Прак­тические работы***

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Варианты объектов труда.*** Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы , макаронные изделия.

**Тема 5. Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** .Значение изделий из теста в питании человека. Первичная обработка муки, виды

теста, изделия из него. Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания тес­та и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

***Прак­тические работы***

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

***Варианты объектов труда.*** Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

**Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санита­рии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных усло­виях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологи­ческие мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

***Прак­тические работы***

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

**Тема 7. Сервировка стола. Этикет ( 2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** .Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль­ное оформление. Культура использования звуковоспроизводя­щей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

**раздел 2. Художественные ремесла (18 ч)**

Тема 1.Декоративно-прикладное искусство ( 2 ч)

***Основные теоретические сведения.*** Краткие сведения истории создания художественных ремесел. Приемы стилизации реальных форм. Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Элементы декоративных решений.

**Экскурсия в музей.**

**Тема 2. Свободная роспись по ткани**. **( 6 ч)**

***Основные теоретические сведения*** История появления техники «узелковый батик». Материа­лы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складыва­ния ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, си­лы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свобод­ная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных кра­сок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Разработка эскиза изделия с учетом композиционных решений. Колоритное решение рисунка.

Подбор инструментов: кисточек.

**Тема 3. Лоскутное шитье** **( 6 ч**) Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

***Практические работы.***

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

***Варианты объектов труда.*** Ткань*.*

Тема 4.Вязание крючком ( 4 ч)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Из­делия, связанные крючком, в современной моде. Инструмен­ты и материалы для вязания крючком. Подготовка материа­лов к работе. Условные обозначения, применяемые при вяза­нии крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узо­ра. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов ( 6 ч)

**Тема 1.Создание изделий из поделочных материалов (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения.*** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

***Практические работы.*** Изготовление изделия из вторичного сырья***.*** Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

***Варианты объектов труда.*** Пластмасса. Полиэтилен.

**Тема 2** . **Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

***Практические работы****.* Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

***Варианты объектов труда****.* Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

**Тема 3.** **Элементы материаловедения (2 ч)**

Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них

***Основные теоретические сведения****.* Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

***Практические работы.*** «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

***Варианты объектов труда****.*  Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

**Раздел 4.Оформление интерьера (4 ч.)**

**Тема 1. Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения*.** История архитектуры и интерьера**.** Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

***Практические работы****.* Эскиз домашнего интерьера..

Тема 2. Комнатные растения в интерьере ( 2 ч)

***Основные теоретические сведения*** Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обо­ями, общим цветовым решением комнаты. Размещение ком­натных растений в интерьере.Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадеб­ных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символи­ческое значение цветов.

**Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ**

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Технологии творческой и опытнической деятельности ( 10 ч)

Тема 1 Исследовательская и созидательная деятель­ность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходи­мой информации для решения проблемы. Разработка вариан­тов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего вари­анта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного ис­кусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искус­ства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рож­дения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной роспи­си ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздни­ков.

Изготовление сувенира или декоративного панно в техни­ке ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народ­ных сказок.

Проекты социальной направленности.

Индустриальные технологии 8 ч

**Раздел 1. Технологии обработки конструкционных и поделочных** **материалов ( 4ч)**

**Тема 1.Технологии ручной обработки металлов и ис­кусственных материалов( 2ч)**

Конструкционные металлы и их сплавы, основные физи­ко-механические свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Основные технологические свойства метал­лов. Виды, способы получения и обработки отливок из метал­ла, проката. Исследование технологических свойств металлов.

Профессии, связанные с добычей и производством метал­лов.

Виды, свойства и способы получения искусственных ма­териалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Особенности обработки ис­кусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов.

**Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ**

Распознавание видов металлов, сортового проката и ис­кусственных материалов. Исследование твердости и пластич­ности металлов; оценка возможности их использования с уче­том вида и предназначения изделия. Подбор заготовок для из­готовления изделия.

**Тема 2. Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Древесина, свойства и области применения. Пиломатери­алы, свойства и области применения. Виды древесных мате­риалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Про­фессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов.

***Практические работы***

### Изучение пороков древесины.

### *Варианты объектов труда*

Образцы пород древесины с различными пороками.

**Раздел : Электротехника (4 ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

***Практические работы****.* Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

***Варианты объектов труда****.* Эл. Провода, вилка.

Сельскохозяйственные технологии

Раздел.1Технологии растениеводства ( 6 ч)

**Тема 1.Дизайн пришкольного участка. Растениеводство. (6ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона.

Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

***Практические работы.*** Тестирование. Пр. работа «Эскиз цветочно-декоративной клумбы»

***Варианты объектов труда.*** Схемы, таблицы.

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема** | **Количество часов в том числе**  **Практические работы**  **Творческий проект** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** |
| Вводный урок . | 2 ч | Знакомиться с целью и задачами изучения предмета «Технология» в 5 классе, с содержанием предмета и последовательностью его изучения. Знакомиться с понятиями проект, проектирование, проектная деятельность, с этапами выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. |
| **Направление «Технологии ведения дома»** | | |
| **Раздел 1. Кулинария** - **14 ч** | | |
| Тема 1. Физиология питания . | 2 ч | Изучать основы физиологии питания человека.  Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах ви­таминов, минеральных солей и микро­элементов.  Составлять меню, отвечающее здоро­вому образу жизни.  Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.  Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продук­тов с применением экспресс-лаборато­рии.  Оказывать первую помощь при пище­вых отравлениях |
| Тема 2. Блюда из молока и кисломолоч­ных продуктов . | 2 ч | Определять качество молока органо­лептическими и лабораторными метода­ми.  Готовить молочный суп или молочную кашу.  Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов.  Готовить блюда из творога.  Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных усло­виях.  Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд |
| Тема 3. Блюда из рыбы и морепродуктов | 2 ч | Определять свежесть рыбы органолеп­тическими и лабораторными методами.  Определять срок годности рыбных консервов.  Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов.  Подбирать инструменты и приспособ­ления для механической кулинарной об­работки рыбы.  Планировать последовательность тех­нологических операций по приготовле­нию рыбных блюд.  Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.  Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы.  Разделывать соленую рыбу.  Осваивать безопасные приемы труда.  Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.  Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зави­симости от вида тепловой кулинарной обработки.  Сервировать стол и дегустировать го­товые блюда.  Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами.  Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд |
| Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий | 2 ч | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.  Анализировать состав пищевых ве­ществ в продуктах.  Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.  Определять экспериментально опти­мальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.  Готовить гарнир из макаронных изде­лий.  Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.  Определять консистенцию блюда |
| Тема 5. Изделия из жидкого теста и сладкие блюда | 2ч | Анализировать рецептуру и кулинар­ное использование различных видов тес­та.  Выполнять механическую кулинарную обработку муки.  Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников.  Готовить вареники с начинкой.  Готовить тесто для блинов.  Выпекать блины.  Готовить пресное слоеное тесто.  Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста.  Готовить песочное тесто.  Выпекать изделия из песочного теста.  Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.  Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.  Сервировать стол и дегустировать го­товые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд..Составлять рецептурный альбом блюд из теста |
| Тема 6.Приготовление обеда в походных условиях | **2 ч** | Рассчитывать количество и состав про­дуктов для похода.  Контролировать качество воды из при­родных источников.  Подготавливать природную воду к употреблению.  Готовить пищу в походных условиях.  Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе |
| Тема 12. Сервировка стола. Этикет | 2 ч | Проводить сравнительный анализ ви­дов сервировки стола.  Подбирать столовое белье для серви­ровки.  Подбирать столовую посуду и прибо­ры.  Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола.  Составлять меню.  Выполнять сервировку стола к завтра­ку, обеду, ужину.  Выполнять сервировку различных ви­дов праздничного стола (по бригадам).  Овладевать навыками эстетического оформления стола.  Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».  Выполнять проект «Праздничный стол» |
| **раздел 2. Художественные ремесла - 18 ч** | | |
| Тема 1.Декоративно-прикладное искусство. | 2ч | Изучать лучшие работы мастеров деко­ративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев.  Анализировать особенности декоратив­ного искусства народов России.  Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного ре­гиона.  Зарисовывать и фотографировать наи­более интересные образцы рукоделия.  Проводить сравнительный анализ тех­нологических и эстетических возможнос­тей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.  Участвовать в коллективном обсужде­нии творческих работ.  Посещать музей этнографии |
| Тема2.Свободная роспись по ткани | 6 ч | Выбирать краситель и ткань для изде­лия.  Оформлять швейные изделия в техни­ке узелкового батика.  Организовывать рабочее место.  Выбирать краски и кисти.  Создавать композицию с изображени­ем пейзажа для панно или платка в тех­нике свободной росписи по ткани.  Посещать музей |
| Тема 3. Лоскутное шитье | 6ч | Изучать различные виды техники лос­кутного шитья.  Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графи­ческого редактора.  Рационально использовать отходы.  Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.  Подбирать лоскуты ткани, соответству­ющие по цвету, фактуре, качеству волок­нистого состава.  Изготавливать изделие в технике лос­кутного шитья.  Обсуждать наиболее удачные работы |
| Тема 4. Вязание крючком | 4ч | Зарисовывать современные и старин­ные узоры и орнаменты.  Подбирать крючок и нитки для вяза­ния.  Вязать образцы крючком |
| **Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов» - 6 ч** | | |
| Тема 1. Свойства текстильных материа­лов . | 2 ч | Изучать характеристики различных ви­дов волокон и тканей по коллекциям.  Исследовать свойства тканей из нату­ральных и химических волокон.  Находить информацию о новых свой­ствах современных тканей.  Распознавать виды ткани.  Определять виды переплетения нитей в ткани.  Исследовать свойства долевой и уточ­ной нитей в ткани.  Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.  Определять направление долевой нити в ткани.  Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.  Оформлять результаты исследований |
| Тема 2 . Уход за одеждой, её ремонт | 2 ч | Выполнять мелкий ремонт обуви, одежды. Осваивать технологи­ческие операции по удалению пятен с одежды и обивки мебели |
| Тема 3. Элементы материаловедения (2 ч) | 2 ч | Изучать характеристики различных ви­дов волокон и тканей по коллекциям.  Исследовать свойства тканей из нату­ральных и химических волокон.  Находить информацию о новых свой­ствах современных тканей.  Распознавать виды ткани.  Определять виды переплетения нитей в ткани.  Исследовать свойства долевой и уточ­ной нитей в ткани.  Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.  Определять направление долевой нити в ткани.  Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.  Оформлять результаты исследований |
| **Раздел 4.Оформление интерьера 4 ч** | | |
| **Тема 1. Эстетика и экология жилища .** | 2 ч | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.  Знакомиться с функциональными, эс­тетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.  Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.  Выполнять эскиз планировки городс­кой квартиры, сельского дома, детской комнаты.  Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного обо­рудования в жилом доме с учетом при­менения энергосберегающих технологий.  Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.  Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты  Выполнять эскизы элементов декора­тивного оформления столовой |
| Тема 2. Комнатные растения в интерьере | 2 ч | Выполнять эскизы размещения ком­натных растений в интерьере.  Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями |
| **Раздел 4 «Технологии творческой и опытнической деятельности»-**  **10 ч** | | |
| **Тема 1. Исследова­тельская и созидатель­ная деятельность** | 10 ч | Собирать коллекцию образцов декора­тивно-прикладного искусства края. Изго­тавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декора­тивными растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рож­дения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной рос­писи ткани.  Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготав­ливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности |
| **Направление «Индустриальные технологии» ( 4 ч)** | | |
| **Раздел 6. Технологии обработки конструкционных и поделочных** **материалов - 4ч** | | |
| Тема 1.Технологии ручной обработки металлов и ис­кусственных материалов | 2 ч | Распознавать виды материалов. Оцени­вать их технологические возможности. Читать техническую документацию. Со­ставлять и выполнять по нормативам последовательность операций. Выполнять действия на основе технологической до­кументации. Контролировать качество результатов деятельности. Выявлять де­фекты и устранять их. Оформлять и представлять презентацию результатов труда. Соблюдать правила безопасности труда. Оценивать экологическую безопас­ность.  Профессиональное самоопределение |
| Тема2.Пиломатериалы. Древесные материалы | 2 ч | Распознавать материалы по внешнему виду. Читать и оформлять графическую документацию. Составлять последова­тельность выполнения работ. Организо­вывать рабочее место. Выполнять изме­рения. Выполнять упражнения с ручны­ми инструментами. Соблюдать правила безопасности труда |
|  | | |
| **Раздел : Электротехника - 4 ч** | | |
| Тема 1. Бытовые электроприборы | 4 ч | Осознавать роль электрической энер­гии в нашей жизни и необходимость ее экономии.  Находить информацию и анализиро­вать технические характеристики энер­госберегающих осветительных приборов.  Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.  Изучать принципы действия и прави­ла эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| Направление Сельскохозяйственные технологии | | |
| **Раздел «Технологии растениеводства»- 6 ч** | | |
| Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоратив­ных культур | **6 ч** | Планировать весенние и осенние ра­боты на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и вы­полнять основные технологические при­емы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного тру­да и охраны окружающей среды, прово­дить опыты и фенологические наблюде­ния.  Профессиональное самоопределение |

**5. Список рекомендуемой учебно-методической литературы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Программа, автор** | **Класс** | **Учебник, издательство, год издания, уровень** | **Пособие для учителя, издательство, год издания** | **Пособие для учащихся, издательство, год издания** |
| Программа. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2  -Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы. — М. : Просвещение, 2010. — 96 с. — (Стандарты второго поколения). | 6 | 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6 | Технология:6 класс методическое пособие /Н.В.Синица, П.С.Самородский. -2-е издание, доработаное.- М.: Вентана-Граф,2015.-192 с. | Технология: 6 класс рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, П.С.Самородский.- М.: Вентана-Граф,2015.-96 с |