

**Рабочая программа**

**учебного предмета «Технология»**

**6 класс**

**УМК Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д**

Программа разработана учителем биологии и химии

ГБОУ СОШ с.Ольгино

Податновой М.Л.

# Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

В соответствии с требованиями к результатам освоения федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования рабочая программа направлена на достижение учащимися 6-8 классов личностных, метапредметных и предметных результатов по технологии.

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы

«Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и

профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

# Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности

Учащийся сможет:

* Анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
  + идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
  + выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
  + ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
  + формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
  + обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

Учащийся сможет:

определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;

* + обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
  + определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
  + выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
  + выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
  + составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
  + описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
  + планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

1. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

Учащийся сможет:

* + определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
  + систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
  + отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
  + оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата; ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
  + работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата; устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
  + сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

1. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

Учащийся сможет:

* + определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи; анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
  + свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

1. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

Учащийся сможет:

* + наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
  + соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
  + принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
  + самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
  + ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
  + демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

# Познавательные УУД

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

Учащийся сможет:

* + подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
  + выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
  + выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
  + объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
  + выделять явление из общего ряда других явлений;
  + определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
  + строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
  + строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
  + излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
  + самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
  + вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
  + объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения); выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно- следственный анализ;
  + делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

1. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

Учащийся сможет:

* + обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
  + определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
  + создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
  + строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
  + создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
  + преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
  + переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
  + строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
  + строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
  + анализировать/ рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

1. Смысловое чтение. Учащийся сможет:
   * находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
   * ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
   * устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
   * резюмировать главную идею текста;
   * преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный);
   * критически оценивать содержание и форму текста.
2. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Учащийся сможет:

* + определять свое отношение к природной среде;
  + анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
  + проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
  + прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
  + распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
  + выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проекты**.**

1. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Учащийся сможет:

* + определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
  + осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
  + формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
  + полученные результаты поиска со своей деятельностью

# Коммуникативные УУД

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

Учащийся сможет:

* + определять возможные роли в совместной деятельности;
  + играть определенную роль в совместной деятельности;
  + принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
  + определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
  + строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
  + корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
  + критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
  + предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
  + выделять общую точку зрения в дискуссии;
  + договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
  + организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
  + устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

1. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

Учащийся сможет:

* + определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
  + отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т.д.);
  + представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
  + соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
  + высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
  + принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
  + создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
  + использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
  + использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
  + делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

1. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ -компетенции). Учащийся сможет:
   * целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
   * выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
   * выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
   * использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
   * использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы

«Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

* + рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
  + оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
  + ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
  + владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
  + классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
  + распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
  + владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
  + применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
  + владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
  + применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*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 материалов и проектировании объекта труда;
  + подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
  + проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
  + выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
  + соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
  + соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
  + обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
  + выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
  + подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
  + контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
  + выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
  + документирование результатов труда и проектной деятельности;
  + расчет себестоимости продукта труда;
  + экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

*В мотивационной сфере:*

* + оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
  + оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
  + выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
  + выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
  + согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
  + осознание ответственности за качество результатов труда;
  + наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
  + стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

* + дизайнерское проектирование технического изделия;
  + моделирование художественного оформления объекта труда;
  + разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
  + эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
  + опрятное содержание рабочей одежды.

1. *В коммуникативной сфере:*
   * формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
   * выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
   * оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
   * публичная презентация и защита проекта технического изделия;
   * разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
   * потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

*В психофизической сфере*

* + развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
  + достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
  + соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
  + сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* + - осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
    - овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
    - овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
    - формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
    - развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
    - формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета

«Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми учащимися, и повышенного уровня.

# Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

|  |  |
| --- | --- |
| **Выпускник научится** | **Выпускник получит возможность**  **научиться** |
| **Современные материальные, информационные и гуманитарные**  **технологии и перспективы их развития** | |
| * называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; * называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; * объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; * проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. | Приводить рассуждения, содержащие аргументированные  оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производств продуктов питания, сервиса, информационной сфере |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Формирование технологической культуры и проектно-технологического**  **мышления учащихся** | | |
| * следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта; * оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности; * прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты; * в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта; * проводить оценку и испытание полученного продукта; * проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; * описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; * анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; * проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих: * изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов   / технологического оборудования;  модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса  получения заданных свойств материального продукта;   * определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе); * встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку; * изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;   + проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:   - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;   * разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;   + проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:   -планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;  - разработку плана продвижения продукта;  проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора). | * выявлять и формулировать проблему,   требующую технологического решения;   * модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; * технологизировать свой опыт, представлять на основе   ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;  оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии | |
| **Построение образовательных траекторий и планов в области**  **профессионального самоопределения** | | |
| * характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития, * характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития, * разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда, * характеризовать группы предприятий региона проживания, * характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения, * анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, * анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории, * анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, * получит опыт наблюдении (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников, получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда. | | * предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;   анализировать социальный статус произвольно заданной социально- профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере |

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

# 6 класс

По завершении учебного года учащийся:

* называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
* описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
* оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
* проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
* проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
* читает элементарные чертежи и эскизы;
* выполняет эскизы механизмов, интерьера;
* освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
* применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
* получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
* получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
* получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
* получил и проанализировал опыт модификации механизмов
* основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
  + - получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**Содержание предмета «Технология», 6 класс**

**(2 ч в неделю, всего 68 ч)**

**Блок I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

**Раздел 1. Мир технологий (2 ч)**

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Потребности и технологии. Реклама. Компьютерные технологии в строительстве.

**Раздел 2. *Технологии в сфере быта.* Экология жилья (2 ч)**

Технологии содержания жилья. Исследование способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения. Взаимодействие со службами ЖКХ. Планировка жилого дома. Экологические 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.

Практические работы: «Декоративное оформление интерьера», «Пересадка комнатных растений».

# Блок II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся

**Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч) Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы «Приготовление блюда из рыбы», «Приготовление блюд из морепродуктов».

# Блюда из мяса.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд.

Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практическая работа «Приготовление блюд из мяса».

# Блюда из птицы.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы.

Оформление готовых блюд и подача их к столу. Практическая работа « Приготовление блюда из птицы».

# Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда.

Оформление готового супа и подача к столу Практическая работа «Приготовление заправочного супа».

# Сервировка стола к обеду. Этикет

Меню обеда. Понятие о калорийности продуктов. Сервировка стола к обеду. Подача блюд. Правила сервировки стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

# Раздел 4. Разработка и изготовление материального продукта.

**Создание изделий из текстильных материалов с элементами материаловедения,**

**машиноведения, черчения и художественной обработки (12 ч) Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторная работа ««Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».

# Конструирование швейных изделий

Элементарные чертежи и эскизы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека**.** Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».

# Моделирование швейных изделий

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы.

Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».

# Швейные ручные работы

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краев – выметывание.

Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ».

# Швейная машина

Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломка. Замена машинной иглы. Неполадки в

работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначения и правила использования регулятора натяжения верхней нити. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки».

# Раздел 5. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Технология

**изготовления швейных изделий (12ч).**

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего окружения или его представителей.

Творческий проект «Наряд для семейного воскресного обеда». Моделирование выкройки в соответствии с фасоном изделия.

Технология изготовления швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали с крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием. Классификация швейных машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды цельнокроеным рукавом. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы: «Раскрой швейного изделия», «Дублирование деталей клеевой прокладкой», «Изготовление образцов машинных работ», «Обработка мелких деталей проектного изделия», «Примерка изделия», «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов, горловины и застежки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия, «Окончательная обработка изделия».

# Раздел 6. Художественные ремесла (8 ч) Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практические работы: «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами», «Выполнение плотного вязания по кругу».

# Вязание спицами

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».

# Раздел 7. Введение в проектную деятельность.

**Технологии творческой и опытнической деятельности (18 ч)**

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

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Составление технологической карты изготовления проектного изделия. Организация рабочего места. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением инструментов для вязания.

Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома». Творческий проект «Приготовление воскресного обеда для семьи». Творческий проект «Наряд для семейного воскресного обеда».

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

# Блок III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

**Раздел 8. Современные производственные технологии на предприятиях,**

**рабочие места**

Предприятия Самарской области, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих строительных технологий применяющихся на предприятиях Кемеровской области, профессии в области строительства.

**Содержание программы 7 класс**

Примечание. Для учащихся с ОВЗ \* отмечены темы не обязательные для изучения.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере** *Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещенияжилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, на стольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие

* коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

**Тема 2. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистотыи порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника»**

Тема 1. Бытовые электроприборы



*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержаниячистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов.

Лабораторино- практические и практические работы.

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

**Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питаниичеловека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема 2. Изделия из жидкого теста**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовленияжидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема 3. Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста.

Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий.

Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 4. Сладости, десерты, напитки**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Ихзначение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Наборстолового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения.Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу\*. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкцииюбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. **Тема 3. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки срасширением книзу. Моделирование юбки со складками\*. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся ивращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза\*.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правилараскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом\*.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом\*. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине\*. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок\*.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией\*.

Обработка складок\*.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия\*.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза\*.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Ручная роспись тканей**

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи.Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема 2. Вышивание**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовкиткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составныечасти годового творческого проекта семиклассников.

*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 ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**Тематическое планирование для 6 класса с интеграцией оборудования**

**Центров цифрового и гуманитарного образования «Точка Роста»**

68 часов (2 часа в неделю)

Примечание. Цветом выделены темы, где будут проводиться практические работы или проектная деятельность с применением оборудования Центров «Точка Роста»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | | **Название раздела** | | **Количество часов** | **Практические работы** |
| **6 класс** | | | | |  |
| **Блок I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития** | | | | |  |
| **1.** | | **Раздел 1. Мир технологий** | | **2** |  |
| **2.** | | **Раздел 2. Технология в сфере быта. Экология жилья** | | **2** | Творческий проект «Интерьер жилого дома» |
| **Блок II. Формирование технологической культуры и проектно- технологического мышления учащихся** | | | | |  |
| **3.** | | **Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов** | | **14** |  |
|  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | | | 4 |  |
|  | Блюда из мяса | | | 4 |  |
|  | Блюда из птицы | | | 2 |  |
|  | Заправочные супы | | | 2 |  |
|  | Сервировка стола к обеду. Этикет | | | 2 | Творческий проект «Сервировка праздничного стола» 2 |
| **4.** | **Раздел 4. Разработка и изготовление материального продукта.**  **Создание изделий из текстильных материалов с элементами материаловедения, машиноведения,**  **черчения и художественной обработки** | | | **12** | Творческий проект «Плечевая одежда» |
|  | Свойства текстильных материалов Графическое отображение формы предмета. Кейс «Пенал» | | | 2 | Презентация результатов кейса «Пенал» |
|  | Конструирование швейных изделий | | | 4 |  |
|  | Моделирование швейных изделий | | | 2 |  |
|  | Швейные ручные работы. Швейная машина. | | | 1 |  |
|  | Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Кейс «Механическое устройство» | | | 3 | Презентация результатов кейса «Механическое устройство» |
| **5.** | **Раздел 5. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Технология изготовления швейных изделий. Технологии творческой и опытнической деятельности** | | | **12** |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий | | | 9 |  |
|  | Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и  записи визуальной информации.  Кейс «Калькулятор» | | | 3 | Презентация результатов кейса «Калькулятор» |
| **6.** | **Раздел 6. Художественные ремесла** | | | **8** | Творческий проект «Вязаное изделие» |
|  | Вязание крючком | | | 4 |  |
|  | Вязание спицами | | | 4 |  |
| **7.** | **Раздел 7. Введение в проектную деятельность. Технологии творческой и опытнической деятельности** | | | **16** |  |
|  | Проектная деятельность.  Кейс «Объект из будущего» | | | 4 | Презентация результатов. Кейс «Объект из будущего» |
| **Блок III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения** | | | | |  |
| **8.** | | | **Раздел 8. Современные производственные технологии на предприятиях, профессии в области строительства** | **2** |  |
|  | | | **Итого** | **68** |  |

**Тематическое планирование для 7 класса с ОВЗ**

**34 часа (1 час в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов и тем | | Количество | Практические, контрольные работы |
| урока |  | | часов |  |
|  | Технологии домашнего | | **3** |  |
|  | хозяйств. Технологии | |  |  |
|  | творческой и опытнической | |  |  |
|  | деятельности | |  |  |
| 1 | Освещение жилого помещения | | 1 |  |
|  | Интерьер. | |  |  |
|  |  | |  |  |
| 2 | Гигиена жилища | | 1 |  |
|  |  | |  |  |
| 3 | Творческий проект | | 1 | Защита проекта |
|  | «Интерьер жилого дома» | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  | Электротехника | | **1** |  |
|  |  | |  |  |
| 4 | Бытовые электроприборы | | 1 | тестирование |
|  |  | |  |  |
|  | Кулинария. Технологии | | **7** |  |
|  | творческой и опытнической | |  |  |
|  | деятельности | |  |  |
| 5 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | | 1 |  |
|  |  | |  |  |
| 6 | Изделия из жидкого теста | | 1 |  |
|  |  | |  |  |
| 7 | Виды теста и выпечки | | 1 |  |
|  |  | |  |  |
| 8 | | Сладости, десерты, напитки | 1 |  |
|  | |  |  |  |
| 9 | | Сервировка сладкого стола. | 1 |  |
|  | | Праздничный этикет |  | тестирование |
|  | |  |  |  |
| 10,11 | | Творческий проект | 2 | Защита проекта |
|  | | «Праздничный сладкий стол» |  |  |
|  | | Создание изделий из | **12** |  |
|  | | текстильных материалов. |  |  |
|  | | Технологии творческой и |  |  |
|  | | опытнической деятельности |  |  |
| 12 | | Свойства текстильных | 1 |  |
|  | | материалов |  |  |
|  | |  |  |  |
| 13 | | Конструирование швейных | 1 |  |
|  | | изделий |  | . |
| 4 | Моделирование швейных | | 1 |  |
|  | изделий | |  |  |
|  |  | |  |  |
| 15 | Швейная машина | | 1 |  |
|  |  | |  |  |
| 16,17 | Технология изготовления | | 4 |  |
| 18,19 | швейных изделий | |  |  |
|  |  | |  |  |
| 20,21 | Творческий проект | | 4 | Защита проекта |
| 22,23 | «Поясная одежда» | |  |  |
|  | Художественные ремёсла. | | **11** |  |
|  | Технологии творческой и | |  |  |
|  | опытнической деятельности | |  |  |
| 24,25 | Ручная роспись тканей | | 2 |  |
|  | |  |  |  |
| 26,27 | | Вышивание | 6 |  |
| 28,29 | |  |  |  |
| 30,31 | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 32.33 | | Творческий проект | 3 | Защита проекта |
| 34 | | «Художественные ремёсла» |  | «Художественные ремёсла». |
|  | |  |  |  |
|  | | Всего | 34 |  |
|  | |  |  |  |