 Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Погребская средняя общеобразовательная школа

Согласовано Утверждено

Заместитель директора по УВР Директор школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т.Н.Стратий / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / М.В.Цыганкова /

Протокол МС № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г. от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Технология**

**6 класс**

Учебник: Технология 6 класс

Учебник для учащихся общеобразоват. организаций /Н. В. Синица,

П. С. Самородский, В. Д. Симоненко-4-е изд.с измен .-М.:Вентана-Граф,2016

Программа 5-8(9) классы /Н. В. Синица, П. С. Самородский, -М. ; Вентана-Граф, 2015

Учитель: Рыженкова Т.К.

2016 – 2017 учебный год

**Пояснительная записка**

Данная программа по технологии для 6 неделимых классов (2 часа) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта и ориентирована на работу по учебно-методическому комплекту:

* авторской программой Н.В.Синица ,П.С.Самородский «Технология» 5-8(9) классы: (М; Москва 2015 г)
* учебника Н.В.Синица,В.П.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко Технология 6 класс М.: Вентана-Граф, 2015.

***Основной целью*** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

***Задачами*** изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
* Формирование представлений о культуре труда, производства,
* Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
* Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

**Содержание учебного предмета**

**Вводное занятие (2 час)**

*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.

**Творческие проектные работы (2ч)**

*Основные теоретические сведения.* Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

**Интерьер жилых помещений (6час)**

*Основные теоретические сведения*

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

*Практические работы:* Выполнение творческого проекта

*Варианты объектов труда.* Цветочно-декоративное убранство кухни..

**Технология обработки конструкционных материалов (20 часов)**

**Технология создания изделий из древесины.**

*Основные теоретические сведения* Древесина и ее применение. Понятие об изделии и детали. Типы графических изображений: технический рисунок, эскиз, чертеж. Чертеж плоскостной детали. Графическое изображение конструктивных элементов деталей: отверстий, пазов, фасок. Основные сведения о линиях чертежа. Правила чтения чертежей плоскостных деталей. Технологическая карта и ее назначение. Верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины. Основные технологические операции и особенности их выполнения: разметка, пиление, опиливание, отделка, соединение деталей, визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами.

*Практические работы* Распознавание лиственных и хвойных древесных пород по внешним признакам: цвету, текстуре. Выявление природных пороков древесных материалов и заготовок. Определение видов древесных материалов по внешним признакам. пороков материала; определение базового угла заготовки; разметка заготовок правильной геометрической формы с использованием линейки и столярного угольника; пиление заготовок ножовкой; разметка заготовок с криволинейным контуром по шаблону; выпиливание лобзиком по внешнему и внутреннему контуру; сверление технологических отверстий, обработка кромки заготовки напильниками и абразивной шкуркой; использование линейки, угольника, шаблонов для контроля качества изделия; соединение деталей изделия на клей и гвозди; защитная и декоративная отделка изделия; выявление дефектов и их устранение; соблюдение правил безопасности труда при использовании ручного инструмента и оборудования верстака. Уборка рабочего места. Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием технологий художественной обработки материалов.

*Варианты объектов труда* Плоскостные игрушки, кухонные и бытовые принадлежности,

**Технология создания изделий из металла**

*Основные теоретические сведения* Металлы; их основные свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Виды и *способы получения листового металла*: листовой металл, жесть, фольга. Проволока и *способы ее получения*. Профессии, связанные с добычей и производством металлов.

Понятие об изделии и детали. Типы графических изображений: технический рисунок, эскиз, чертеж, технологическая карта. Чертеж (эскиз) деталей из тонколистового металла и проволоки. Графическое изображение конструктивных элементов деталей: отверстий, пазов и т.п. Основные сведения о линиях чертежа. Правила чтения чертежей деталей.

Основные технологические операции обработки тонколистового металла и особенности их выполнения: правка тонколистового металла, плоскостная разметка, резание ножницами, опиливание кромок, пробивание отверстий, гибка, отделка.

Ручные инструменты и приспособления для обработки проволоки, их назначение. Основные технологические операции обработки проволоки и особенности их выполнения: определение длины заготовки, правка, линейная разметка, резание, гибка. Правила безопасности труда.

*Практические работы* Распознавание видов металлов. Подбор заготовок для изготовления изделия.

Чтение чертежей деталей из тонколистового металла и проволоки: определение материала изготовления, формы и размеров детали, ее конструктивных элементов. Определение последовательности изготовления детали по технологической карте. Организация рабочего места: рациональное размещение инструментов и заготовок на слесарном верстаке; закрепление заготовок в тисках; ознакомление с рациональными приемами работы ручными инструментами (слесарным угольником, слесарными ножницами, напильниками, абразивной шкуркой, киянкой, пробойником, слесарным молотком, кусачками, плоскогубцами, круглогубцами). Выявление дефектов и их устранение. Защитная и декоративная отделка изделия. Соблюдение правил безопасности труда. Уборка рабочего места. Изготовление деталей из проволоки по чертежу и технологической карте: определение длины заготовки; правка проволоки; разметка заготовок; резание проволоки кусачками; гибка проволоки с использованием плоскогубцев, круглогубцев, оправок. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда.

Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием технологий художественной обработки материалов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.

*Варианты объектов труда*

Головоломки, цепочки, крепежные детали, изделия декоративного и бытового назначения, садово-огородный инвентарь.

**Создание швейных изделий (20 часов).**

**Элементы материаловедения**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

*Варианты объектов труда.*

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

**Элементы машиноведения**

*Основные теоретические сведения*

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

*Варианты объектов труда.*

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

**Конструирование и моделирование рабочей одежды**

*Основные теоретические сведения*

Виды рабочей одежды.. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

**Технология изготовления рабочей одежды**

*Основные теоретические сведения*

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

*Практические работы*

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда.*

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

**Кулинария (10 час).**

**Технология приготовления пищи**

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Основные теоретические сведения* 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.

**Блюда из рыбы и морепродуктов**

*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 методами. Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

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

**Сервировка стола**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

*Варианты объектов труда.*

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

**Технологии творческой и опытнической деятельности (14 час)**

*Основные теоретические сведения.* Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

*Практические работы.* Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения.Разработка творческого проекта.Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

*Варианты объектов труда*. Творческие проекты

**Календарно – тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Кол-во час | Дата проведения | |
| планир | фактич |
| 1-2 | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи предмета. | 2 |  |  |
|  | **Интерьер жилых помещений (4 часа)** |  |  |  |
| 3-4 | Планировка жилого дома. | 2 |  |  |
| 5-6 | Комнатные растения в интерьере квартиры. Технология выращивания комнатных растений. | 2 |  |  |
|  | **Создание изделий из конструкционных материалов**  **(20 час)** |  |  |  |
| 7-8 | Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделий. | 2 |  |  |
| 9-10 | Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий | 2 |  |  |
| 11-12 | Конструирование и моделирование изделий из древесины практическая работа «Изготовление угольника» | 2 |  |  |
| 13-14 | Устройство и работа токарного станка для обработки древесины | 2 |  |  |
| 15-16 | Технология точения древесины на токарном станке | 2 |  |  |
| 17-18 | Металлопрокат и его свойства для изготовления изделий | 2 |  |  |
| 19-20 | Проектирование изделий из металлического проката. Практическая работа «Использование штангенциркуля». | 2 |  |  |
| 21-22 | Разрезание металлического проката слесарной ножовкой | 2 |  |  |
| 23-24 | Рубка металлических заготовок зубилом | 2 |  |  |
| 25-26 | Опиливание металлических заготовок напильником и надфилями .Практическая работа | 2 |  |  |
|  | **Создание швейных изделий ( 20 час)** |  |  |  |
| 27-28 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойствах | 2 |  |  |
| 29-30 | Уход за швейной машиной. Дефекты машинной строчки и их устранение. Виды машинных операций. | 2 |  |  |
| 31-32 | *(Выдвижение идей для выполнения проекта* Конструирование швейных изделий. Практическая работа «Построение чертежа» | 2 |  |  |
| 33-34 | Моделирование плечевой одежды | 2 |  |  |
| 35-36 | *(Творческий проект.* )Технология изготовления швейных изделий. Раскрой. | 2 |  |  |
| 37-38 | Технология дублирования деталей. | 2 |  |  |
| 39-40 | Ручные работы. Пр. р. (выполнение образцов) | 2 |  |  |
| 41-42 | Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов Пр. р. «Обработка узлов» | 2 |  |  |
| 43-44 | Технология обработки срезов с подкрайной обтачкой  Пр. р. «Обработка горловины» | 2 |  |  |
| 45-46 | Обработка боковых и нижнего среза изделия, окончательная отделка. Практическая работа «Окончательная отделка» | 2 |  |  |
|  | **Кулинария (10 час)** |  |  |  |
| 47-48 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр. р. «Составление технологической карты приготовления блюда из круп» | 2 |  |  |
| 49-50 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | 2 |  |  |
| 51-52 | Технология приготовления блюд из мяса и птицы | 2 |  |  |
| 53-54 | Технология приготовления первых блюд (супов) Пр. р. «Окрошка» | 2 |  |  |
| 55-56 | Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. Пр. р. «Сервировка стола к обеду». | 2 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности (14 час)** |  |  |  |
| 57-58 | Проектирование как вид созидательной деятельности человека. Этапы и основные компоненты проекта. (Мое творчество-проект?) | 2 |  |  |
| 59-60 | Человеческие потребности и их технологическое решение. Виды изучения проблемы. | 2 |  |  |
| 61-62 | Поисковый этап выполнения проекта  Выбор темы проекта и ее обоснование.  Банк идей, его графическое оформление. Эскизы. | 2 |  |  |
| 63-64 | Технологическая документация для выполнения проекта. | 2 |  |  |
| 65-66 | Подбор материалов, инструментов, оборудования.  Расчет стоимости.(Мои помощники) | 2 |  |  |
| 67 | Контроль проектного изделия. Испытание проектного изделия.(Проводим испытание.) | 1 |  |  |
| 68 | Критерии для оценки соответствия изделия потребностям пользователя | 1 |  |  |
| 69-70 | Подготовка презентации проекта  Защита проекта (Минута славы) | 2 |  |  |
| **ИТОГО:** | | 70 |  |  |

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

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные*** результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

■ 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 обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

■ самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

■ развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

■ осознанный выбор и п строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

■ формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

■ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

■ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

■ формирование основ экологической куль туры, 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.

***Метапредметные***  результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

■ самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

■ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

■ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

■ поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

■ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

■ осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

■ формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернетресурсы и другие базы данных;

■ организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

■ оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

■ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

■ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности

***Предметные*** результаты освоения учащимися предмета «Технология» в школе: в познавательной сфере:

■ осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

■ практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

■ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

■ развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания,

■ овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

■ формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно-логий и проектов;

■ планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

■ овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

■ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

■ выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

■ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

■ документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; в мотивационной сфере:

■ оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

■ формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

■ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств,

■ овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта труда;

■ рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

■ умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

■ участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт; в коммуникативной сфере:

■ установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

■ сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

■ адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; в физиолого-психологической сфере:

■ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

■ соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

*ученик научится:*

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов.

*ученик получит возможность научиться:*

грамотно пользоваться графической документацией и тех­нико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

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

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

*Выпускник научится:*

изготавливать с помощью ручных инструментов и 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;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусст­ва, региональных народных промыслов.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится под руководством учителя****:***

планировать и выполнять учебные технико-технологиче­ские проекты: выявлять и формулировать проблему; обосно­вывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итого­вого продукта или желаемого результата;

планировать после­довательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изде­лия; выбирать средства реализации замысла; контролиро­вать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации;

представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демон­страцией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.