

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
от 30 августа 2021 года протокол № 1
Председатель педсовета



_____ Андросов В.Я

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии для неделимых классов

Уровень образования: основное общее образование, 5 - 6 класс
Количество часов: 136 ч.

Учитель: Муханова Елена Михайловна

Программа разработана в соответствии и на основе:
Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной рабочей программы основного общего образования «ТЕХНОЛОГИЯ» 5 – 9 классы, рекомендованной Министерством образования и науки РФ, Москва, Издательский центр «Вентана– Граф» 2017г., авторы А.Т. Тищенко, Н.В Сеница

I РАЗДЕЛ

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов *Работа с информацией*;
- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь 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;
- делать выбор и брать ответственность за решение *Самоконтроль (рефлексия)*;
- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения

Принятие себя и других:

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию

РЕЗУЛЬТАТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЕМЫЕ ОБУЧЕНИЕМ ПО УМК «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- приводит произвольные примеры производственных технологий;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты технологий;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- объясняет понятие «машина», осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;

- осуществляет выбор товара в модельной ситуации; осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу; осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных и текстильных материалов, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту;
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- приводит произвольные примеры технологий в сфере быта;
- разрабатывает несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту;
- 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;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- 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 (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

II РАЗДЕЛ

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ СОДЕРЖАТЕЛЬНЫХ ЛИНИЙ

Рабочая программа реализуется из расчёта 2 ч в неделю в 5—6 классах. Все разделы рабочей программы содержат основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность.

Рабочей программой предусмотрено выполнение учащимися в каждом учебном году творческого проекта. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на

потребительском назначении и стоимости материального продукта, который они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Обучение технологии по предлагаемой линии учебников предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связано с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при ознакомлении со свойствами конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при ознакомлении с механическими характеристиками материалов, устройствами и принципами работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при ознакомлении с технологиями художественно-прикладной обработки материалов.

Примерное почасовое планирование по разделам и классам

| Разделы и темы программы | Количество часов по классам | |
|--|-----------------------------|-----------|
| | 5 класс | 6 класс |
| Современные технологии и перспективы их развития | 6 | - |
| 1. Потребности человека | 2 | - |
| 2. Понятие технологии | 2 | - |
| 3. Технологический процесс | 2 | - |
| Творческий проект | 2 | - |
| 1. Этапы выполнения творческого проекта | 1 | - |
| 2. Реклама | 1 | - |
| Конструирование и моделирование | 6 | - |
| 1. Понятие о машине и механизме | 2 | - |
| 2. Конструирование машин и механизмов | 2 | - |
| 3. Конструирование швейных изделий | 2 | - |
| Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений | - | 4 |
| 1. Технологии возведения зданий и сооружений | - | 1 |
| 2. Ремонт и содержание зданий и сооружений | - | 1 |
| 3. Энергетическое обеспечение зданий Энергосбережение в быту | - | 2 |
| Технологии в сфере быта | - | 4 |
| 1. Планировка помещений жилого дома | - | 2 |
| 2. Освещение жилого помещения | - | 1 |
| 3. Экология жилища | - | 1 |
| Технологическая система | - | 10 |
| 1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека | - | 2 |
| 2. Системы автоматического управления. Робототехника | - | 2 |
| 3. Техническая система и её элементы | - | 2 |
| 4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ. | - | 2 |
| 5. Моделирование механизмов технических систем | - | 2 |
| Технологии обработки конструкционных материалов | 4 | 6 |
| 1. Виды конструкционных материалов | 2 | - |

| | | |
|---|-----------|-----------|
| 2. Графическое изображение деталей и изделий | 2 | - |
| 3. Свойства конструкционных материалов | - | 2 |
| 4. Графическое изображение деталей и изделий | - | 1 |
| 5. Контрольно-измерительные инструменты | - | 1 |
| 6. Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей | - | 2 |
| Технологии обработки текстильных материалов | 22 | 8 |
| 1. Текстильное материаловедение | 2 | - |
| 2. Раскрой швейного изделия | 2 | - |
| 3. Швейные ручные работы | 4 | - |
| 4. Операции влажно-тепловой обработки | 2 | - |
| 5. Технологии лоскутного шитья | 4 | - |
| 6. Технологии аппликации | 2 | - |
| 7. Технологии стежки | 2 | - |
| 8. Технологии обработки срезов лоскутного изделия | 4 | - |
| 9. Классификация одежды | - | 2 |
| 10. Конструирование одежды и аксессуаров | - | 2 |
| 11. Текстильные материалы и их свойства | - | 2 |
| 12. Швейная машина | - | 2 |
| Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | 12 | 10 |
| 1. Санитария, гигиена на кухне | 2 | - |
| 1. Основы рационального питания | 1 | - |
| 2. Бытовые электроприборы. | 1 | - |
| 3. Технологии приготовления блюд | 8 | 10 |
| Технологии растениеводства и животноводства | 8 | 8 |
| 1. Растениеводство | 6 | 6 |
| 2. Животноводство | 2 | 2 |
| Исследовательская и созидательная деятельность | 8 | 18 |
| 1. Разработка и реализация творческого проекта | 8 | 18 |
| Всего: 136 ч | 68 | 68 |

III РАЗДЕЛ

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ С УЧЕТОМ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС (68 час)

| № п\п | Раздел Тема урока | Кол-во часов | Основное содержание | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий) | Основные направления воспитательной деятельности |
|--|---|--------------|--|---|--|
| Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч) | | | | | |
| 1 | О предмете «Технология» в 5 классе. Потребности человека | 2 | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Санитарно-гигиенические требования к работе в кабинете технологии и школьных мастерских. Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий | Выполнять санитарно-гигиенические требования при работе в кабинете технологии и школьных мастерских. Организовывать рабочее место. Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы | 1,2,3,5,6,7 |
| 2 | Понятие технологии | 2 | Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства | Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которым удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации о предприятиях региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий. Сохранять информацию в форме описания, схем, эскизов, | 1,2,4,7 |

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|-----------|
| | | | | фотографий | |
| 3 | Технологический процесс | 2 | Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства | Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты. Разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту. Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания | 2,4,5,7, |
| Раздел «Творческий проект» (2 ч) | | | | | |
| 4 | Этапы выполнения творческого проекта. Презентация портфолио | 1 | Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. | Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия. | 4,6,7 |
| 5 | Реклама | 1 | Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности | Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации | 4,6,7 |
| Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч) | | | | | |
| 6 | Понятие о машине и механизме | 2 | Понятие о машине и механизме. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали | Объяснять понятие «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Характеризовать простые механизмы, | 2,4,5,6,7 |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--|-----------|
| | | | | типовые детали машин и их соединения. Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик | |
| 7 | Конструирование машин и механизмов | 2 | Конструирование машин и механизмов. Технические требования | Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели. Разрабатывать оригинальную конструкцию модели: проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать, анализировать результаты | 2,4,5,6,7 |
| 8 | Конструирование швейных изделий | 2 | Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкции швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами | Строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам | 2,4,5,6,7 |
| Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (4 ч) | | | | | |
| 9 | Виды и свойства конструкционных материалов. Рабочее место и Инструменты для | 2 | Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной | Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду. Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы по образцам. Выбирать материалы для изделия в | 2,4,5,6,7 |

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|-----------|
| | обработки конструкционных материалов | | обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла | соответствии с его назначением. Выбирать инструменты для обработки древесины, металлов и искусственных материалов в соответствии с их назначением. | |
| 10 | Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов | 2 | Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах | Читать и оформлять графическую документацию. Вычерчивать эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов. Знакомиться с профессией инженер-конструктор | 2,4,5,6,7 |
| Раздел «Технологии обработки текстильных материалов» (22 ч) | | | | | |
| 11 | Технологии производства текстильных материалов | 2 | Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии оператор прядильного производства, ткач | Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Находить и представлять информацию о натуральных красителях для тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач | 2,4,5,6,7 |

| | | | | | |
|----|---|---|---|---|----------|
| 12 | Раскрой швейного изделия | 2 | Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного пользования иглами и булавками. Профессия закройщик | Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани; обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик | 3,4,5,6, |
| 13 | Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание | 2 | Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание | Изготавливать образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками; смётывание; стачивание вручную петлеобразными стежками | 4,5,6, |
| 14 | Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание | 2 | Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами) | Изготавливать образец ручных работ: обмётывание косыми и петельными стежками; замётывание вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом | 4,5,6 |
| 15 | Влажно-тепловая обработка | 2 | Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила | Изучать правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. Находить и представлять информацию об истории утюга | 4,5,6 |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|-------|
| | | | безопасной работы утюгом | | |
| 16 | Технологии лоскутного шитья | 4 | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | 4,5,6 |
| 17 | Технологии аппликации | 2 | Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками | Изучать различные виды аппликации. Разрабатывать узор для аппликации. Подбирать для аппликации лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. Подбирать нитки. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы | 4,5,6 |
| 18 | Технологии стёжки | 2 | Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками | Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы | 4,5,6 |
| 19 | Технологии обработки срезов лоскутного изделия | 4 | Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой | Изучать способы обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой. Обсуждать наиболее удачные работы | 4,5,6 |
| Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч) | | | | | |

| | | | | | |
|----|-------------------------------|---|---|---|------------|
| 20 | Санитария и гигиена на кухне. | 2 | <p>Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> | <p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p> | 3,4,5,6,7, |
| 21 | Физиология питания | 1 | <p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p> | <p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Находить и представлять информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p> | 4,5,6,7 |
| 22 | Бытовые электроприборы | 1 | <p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов для кухни: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины</p> | <p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Находить и представлять информацию об истории микроволновой печи. Изучать принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и</p> | 4,5,6,7 |

| | | | | | |
|----|---|---|--|---|---------|
| | | | | бытового холодильника | |
| 23 | Бутерброды и горячие напитки. | 2 | <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар.</p> | <p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Знакомиться с профессией повар. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> | 3,5,6,7 |
| 24 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши.</p> <p>Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых</p> | <p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах, о блюдах из круп, бобовых и</p> | 3,5,6,7 |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|---------|
| | | | блюд | макаронных изделий. | |
| 25 | Блюда из яиц | 2 | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | 3,5,6,7 |
| 26 | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | 3,5,6,7 |
| Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч) | | | | | |
| 27 | Выращивание культурных растений | 2 | Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка элементов питания растений | Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями. Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку | 1,4,7 |

| | | | | | |
|----|-----------------------------------|---|--|---|-------|
| | | | | комнатных растений. Осуществлять поиск информации в Интернете | |
| 28 | Вегетативное размножение растений | 2 | Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта | Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Находить и представлять информацию о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами | 1,4,7 |
| 29 | Выращивание комнатных растений | 2 | Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник | Осваивать технологические приёмы выращивания комнатных растений. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о современных технологиях выращивания растений: гидропонике, аэропонике, с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник | 1,4,7 |
| 30 | Животноводство | 2 | Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник) | Собирать информацию и описывать примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека. Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и представлять информацию об устройстве животноводческой фермы, механизации работ на ферме | 1,4,7 |

| Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч) | | | | | |
|--|---|-----------|--|--|-----------|
| 31 | Разработка и реализация творческого проекта | 8 | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта | Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта | 3,4,5,6,7 |
| | Итого | 68 | | | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС (68 час)

| № п/п | Раздел Тема урока | Кол - во часов | Основное содержание | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий) | Основные направления воспитательной деятельности |
|--|--|----------------|--|---|--|
| Раздел: «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 ч) | | | | | |
| 1 | Технологии возведения зданий и сооружений. | 1 | Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ). | Называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий. | 1,2,4,6,7 |
| 2 | Ремонт и содержание зданий и сооружений | 1 | Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ) | Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач по взаимодействию со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта | 4,6,7 |
| 3 | Энергетическое Обеспечение зданий. Энергосбережение в быту | 2 | Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа | Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, работающих в сфере ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий | 4,6,7 |
| Раздел: «Технологии в сфере быта» (4 ч) | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|------------|
| 4 | Планировка помещений жилого дома | 2 | Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приема гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере | Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и на компьютере | 3,4,5,6,7 |
| 5 | Освещение жилого помещения. | 1 | Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещенности в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением. | Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определенного типа. Осуществлять сохранение информации в форме описаний, фотографий. | 3,4,5,6,7 |
| 6 | Экология жилища | 1 | Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении | Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов | 3,4,5,6,7 |
| Раздел: «Технологическая система» (10 ч) | | | | | |
| 7 | Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека | 2 | Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь | Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств для удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы | 1,4,5,6,7, |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|-----------|
| 8 | Понятие о системах автоматического управления. Робототехника | 2 | Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств | Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни | 1,4,5,6,7 |
| 9 | Техническая система и ее элементы | 2 | Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение | Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчет передаточного отношения механизма | 1,4,5,6,7 |
| 10 | Анализ функций Технических систем. Морфологический анализ | 2 | Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа | Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы | 1,4,5,6,7 |
| 11 | Моделирование Механизмов технических систем | 2 | Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические) | Знакомиться с функциями модели и принципами моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов, по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств | 1,4,5,6,7 |
| Раздел: «Технологии обработки конструкционных материалов» (6 ч) | | | | | |
| 12 | Свойства конструкционных | 2 | Технология заготовки древесины. Машины, применяемые на лесозаготовках. Профессии, связанные с заготовкой | Различать физические и механические свойства древесины. Распознавать металлы и сплавы, | 3,4,6,7 |

| | | | | | |
|----|--|---|--|---|-----|
| | материалов | | древесины и восстановлением лесных массивов. Физические и механические свойства древесины. Металлы и искусственные материалы. Свойства черных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортной прокат, его виды, область применения | искусственные материалы по образцам. Различать механические и технологические свойства металлов и сплавов, искусственных материалов. | |
| 13 | Графическое изображение изделий | 1 | Графическое изображение деталей из древесины цилиндрической и конической формы. Чертежи деталей из сортовой проката. Основная надпись чертежа. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения сборочных чертежей. Применение компьютеров для разработки графической документации | Оформлять графическую документацию, читать сборочные чертежи. Вычерчивать эскизы или чертежи деталей из древесины, имеющих призматическую, цилиндрическую, коническую форму. Разрабатывать чертежи деталей из сортовой проката. Применять компьютер для разработки графической документации | 4,6 |
| 14 | Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля | 1 | Контрольно-измерительные инструменты. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий | Контролировать качество изготовленных изделий с помощью контрольно измерительных инструментов. Измерять размеры деталей штангенциркулем | 4,6 |
| 15 | Технологическая карта — основной документ для изготовления деталей | 2 | Технологическая карта и ее назначение. Маршрутная и операционная карты. Последовательность разработки технологической карты изготовления деталей из древесины и металла. Использование компьютера для подготовки графической документации. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, | Разрабатывать технологические карты изготовления деталей из древесины, металлов и искусственных материалов на основе анализа эскизов и чертежей, в том числе с применением компьютера | 4,6 |

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|---|-------------|
| | | | механосборочными и ремонтными работами | | |
| Раздел: « Технологии обработки текстильных материалов» (8ч) | | | | | |
| 16 | Классификация одежды. | 2 | Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. | Познакомиться с классификацией одежды, с требованиями, которые предъявляются к одежде | 3,4,5,6,7 |
| 17 | Текстильные материалы и их свойства | 2 | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей | Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять результаты исследований | 4,6,7 |
| 18 | Конструирование одежды и аксессуаров | 2 | Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчетный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды | Знакомиться с методами конструирования. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий | 1,3,4,5,6,7 |
| 19 | Швейная машина | 2 | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток | Знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Соблюдать правила безопасной работы на швейной машине | 3,4,5,6, |

Раздел: «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)

| | | | | | |
|----|---|---|--|--|---------|
| 20 | Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов | 2 | <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.</p> <p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью</p> | <p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, их влиянии на сохранение здоровья человека</p> | 4,5,6,7 |
|----|---|---|--|--|---------|

| | | | | | |
|----|---|---|--|---|---------|
| 21 | Тепловая кулинарная Обработка овощей | 2 | Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегрета из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегрета, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов | 4,5,6,7 |
| 22 | Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов | 2 | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. 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 блюд из кисломолочных продуктов | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями и посудой. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о | 4,5,6,7 |

| | | | | | |
|----|---|---|--|--|---------|
| | | | | молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания | |
| 23 | Технология приготовления изделий из жидкого теста | 2 | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого 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 | Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете и других источниках информации рецепты блинов, блинчиков и оладий | 4,5,6,7 |
| 24 | Технология Приготовления блюд из рыбы и морепродуктов | 4 | Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приемы труда. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять соленую рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической | 4,5,6,7 |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|---------|
| | | | | <p>обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p> | |
| Раздел: «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч) | | | | | |
| 25 | Обработка почвы | 2 | <p>Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приемы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном</p> | <p>Знакомиться с составом почвы, с агротехническими приемами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Знакомиться с профессией агроном</p> | 1,4,6,7 |
| 26 | Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями | 2 | <p>Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями</p> | <p>Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приемы труда. Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками.</p> | 1,4,6,7 |
| 27 | Технологии уборки урожая | 2 | <p>Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства —</p> | <p>Знать о выполнять уборку урожая корнеплодов. Знать о приемах хранения и переработки овощей и фруктов. Знать о сборе семян овощных и цветочных растений</p> | 1,4,6,7 |

| | | | | | |
|--|---|----|--|--|-----------|
| | | | семеноводство. Правила сбора семенного материала | | |
| 28 | Содержание животных | 2 | <p>Содержание животных в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.</p> <p>Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Устройство вольера и будки для собаки. Условия для прогулок собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки в городе. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог</p> | <p>Собирать информацию и характеризовать условия содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: лежанки, будки для собак, клетки, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявлять причины появления бездомных собак. Создавать информационный плакат о животных. Знакомиться с профессией кинолог</p> | 1,4,6,7 |
| Раздел: «Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч) | | | | | |
| 29 | Разработка и реализация Творческого проекта | 16 | <p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Подготовка электронной презентации. Защита (презентация) проекта</p> | <p>Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления</p> | 3,4,5,6,7 |

| | | | | | |
|--|--------------|-----------|--|--|--|
| | | | | <p>изделия, сопоставляя ее с возможной рыночной ценой. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта, в том числе электронную</p> | |
| | ВСЕГО | 68 | | | |