

**МУНИЦИПАЛЬНАЯ БЮДЖЕТНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
СТАРОМАЙНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1
муниципального образования «Старомайнский район» Ульяновской области**

**«Рассмотрено
на заседании МО»**
Протокол № 1
от «29»августа 2023г
Руководитель МО
_____ Королева С.К.

«Согласовано»
Заместитель
директора по УВР
МБОУ Старомайнская СШ № 1
_____ Зеленикина М.Г.
Ф.И.О.
«31» августа 2023 года

«Утверждаю»
Директор
МБОУ Старомайнская СШ № 1
_____ Рыжова Н.Н.
Ф.И.О.
Приказ № 70/1-ОД
от «31» августа 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование курса: технология

Класс: 6

Уровень общего образования: основное общее образование

Учитель: Королева Светлана Константиновна, первая категория.

Срок реализации программы: 2023-2024 учебный год

Количество часов по учебному плану: всего 70 часов в год; в неделю 2 часа.

Планирование составлено на основе: ФГОС ООО утвержденного приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897 «Об утверждении ФГОС ООО»

Программа по технологии (5-9класс) -М: Издательский центр «Вентана-Граф», 2014г. А.Т. Тищенко; Н.В.Синица.

Учебник: технологии 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций, (А.Т.Тищенко, Н.В. Синица; -М: «Вентана – Граф», 2021г.

Рабочую программу составил:

Королева Светлана Константиновна

(подпись)

(расшифровка подписи)

Рассмотрено на заседании
педагогического совета школы,
протокол № 1 от «31» августа 2023г.

р.п. Старая Майна
2023– 2024 учебный год

Пояснительная записка.

1. Приказы Минпросвещения от 31.05.2021 № 286 и № 287 Обновленные ФГОС НОО и ООО.
2. Примерная рабочая программа: 5—9 классы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2020г. основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта.
3. Программа по технологии для учащихся 5-9 классы, М: Издательский центр «Вентана – Граф» 2020 год, А.Т. Тищенко; Н.В. Сеница.
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.12.2020 № 766 "О внесении изменений в федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ.
5. Технология. 6 класс. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница), г.Москва. изд.«Вентана-Граф», 2021г., 240 стр.
6. Учебный план Муниципальной бюджетной общеобразовательной организации Старомайнская средняя школа №1, р.п. Старая Майна Ульяновской области на 2023-2024 учебный год.
7. Настоящего положения о разработки рабочих программ МБОУ Старомайнская СШ №1

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Изучение учебного предмета «Технология» способствует достижению следующих целей основного общего образования: обеспечение всем обучающимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития; становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости; социально-нравственное и эстетическое воспитание; знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре; развитие способностей и познавательных интересов обучающихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений); выработка у обучающихся навыков самостоятельного выявления, формулирования и разрешения определённых теоретических и практических проблем, связанных с природой, общественной жизнью, техникой и культурой; формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру; формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы; ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., формирование умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами; понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг; обеспечение подготовки обучающихся к какой-либо профессии. Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-пре-образующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности. Целями реализации рабочей программы являются: достижение выпускниками планируемых результатов, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося среднего школьного возраста, индивидуальными особенностями

его развития и состояния здоровья; становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимися собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Место учебного предмета в учебном плане

Предмет «Технология» в 6- классах изучается в основной общеобразовательной школе из расчёта 2 учебных часа в неделю, 70 часов в год.

Планируемые результаты

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

- формирование технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- адаптивность к изменению технологического уклада;
- осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
- овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунки, эскизы, чертежи);
- применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
- формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
- формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

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

Современные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;
- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;
- осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
 - готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление, ТРИЗ и др.;
 - планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования;
 - применять базовые принципы управления проектами;
 - следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
 - оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
 - прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
 - в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс 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, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;
 - анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
 - применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
 - проводить и анализировать разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов,
 - 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 для получения заданных свойств материального продукта,
 - 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:

- модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике),
 - разработку инструкций и иной технологической документации для исполнителей,
 - разработку способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора;
 - выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;
 - выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

Выпускник получит возможность научиться:

- *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 иной технологической документации;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития;*
- *характеризовать группы предприятий региона проживания;*
- *получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.*

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом, результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

Предметные результаты:

- читает элементарные чертежи;
- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- получил опыт соединения деталей методом пайки;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
- может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;
- проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;

- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

Воспитательный аспект:

Воспитание нравственных и правовых качеств: гуманизма, милосердия, чувства долга, ответственности за свою учебу и работу, поведение дома, в школе, на улице; осознание своих прав и обязанностей; овладение эстетическими нормами поведения человека в обществе.

Содержание учебного предмета

№	Название раздела	6 класс
1	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (4 ч)	<p>Тема: Технологии возведения зданий и сооружений. (1 ч) 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). <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).</p>
		<p>Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений.(1ч) Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ). <i>Практическая работа.</i> Ознакомление со строительными технологиями. <i>Самостоятельная работа.</i> Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.</p>
		<p>Тема: Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.(2 ч) Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа. <i>Практическая работа.</i> Энергетическое обеспечение нашего дома. <i>Самостоятельная работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ.(по возможности)</p>
2	Технологии в сфере быта (4 ч)	<p>Тема: Планировка помещений жилого дома. (2 ч) Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на</p>

		<p>бумаге и с помощью компьютера. <i>Практическая работа.</i> Планировка помещения</p>
		<p>Тема: Освещение жилого помещения. (1 ч) Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников</p>
		<p>Тема: Экология жилища. (1 ч) Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении. <i>Практическая работа.</i> Генеральная уборка помещения. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах и функциях климатических приборов.</p>
3	Технологическая система (10 ч)	<p>Тема: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.(2 ч) 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 <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологическими системами. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем</p> <p>Тема: Системы автоматического управления. Робототехника.(2 ч) Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают</p> <p>Тема: Техническая система и её элементы.(2 ч) 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. <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с механизмами (передачами). <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей</p> <p>Тема: Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.(2 ч) Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа. <i>Практические работы.</i> Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об изобретателе</p>

		<p>метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы</p> <p>Тема: Моделирование механизмов технических систем.(2 ч) Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические). <i>Практическая работа.</i> Конструирование моделей механизмов. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем</p>
4 Б	«Материальные технологии» Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов (24 ч)	<p>Тема: Текстильное материаловедение.(2 ч) Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. <i>Практические работы.</i> Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов</p>
		<p>Тема: Швейная машина.(4 ч) Тема: Подготовка швейной машины к работе. (2ч) Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. <i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины. Тема: Приёмы работы на швейной машине.(2 ч) Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья. <i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины</p>
		<p>Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий. (6 ч) Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца машинных работ. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об истории создания швейной машины.</p>
		<p>Тема: Конструирование одежды и аксессуаров.(4 ч) Тема: Снятие мерок для изготовления одежды.(2 ч) Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды. <i>Практическая работа.</i> Снятие мерок.</p>

		<p>Тема: Изготовление выкройки швейного изделия. (2 ч) Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер. <i>Практическая работа.</i> Изготовление выкроек</p> <p>Тема: Технологии вязания крючком. (8 ч) Тема: Вязание полотна из столбиков без накида.(4 ч) Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. <i>Практическая работа.</i> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.</p> <p>Тема: Плотное вязание по кругу.(2 ч) Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. <i>Практическая работа.</i> Плотное вязание по кругу.</p> <p>Тема: Ажурное вязание по кругу.(2 ч) Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий. <i>Практическая работа.</i> Ажурное вязание по кругу.</p>
5	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (10 ч)	<p>Тема: Технологии приготовления блюд. (10 ч) Тема: Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 ч) 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 творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. <i>Практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога</p> <p>Тема: Технология приготовления изделий из жидкого теста (2 ч) 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. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. <i>Практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p>

		<p>Тема: Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч) Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. 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. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. 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><i>Практические работы.</i> Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.</p> <p>Тема: Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч) 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 винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из варёных овощей.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».</p> <p>Тема: Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (2 ч) Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»</p>
6	Технологии растениеводства и животноводства	<p>Тема: Растениеводство. (6 ч)</p> <p>Тема: Обработка почвы (2 ч) Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы</p>

	(8ч)	<p>обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Подготовка почвы к осенней обработке.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.</p> <p>Тема: Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.(2 ч) 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><i>Практические работы.</i> Проращивание семян овощных культур.</p> <p><i>Прополка всходов овощных или цветочных культур.</i></p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.</p> <p>Тема: Технологии уборки урожая.(2 ч) Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Уборка урожая корнеплодов</p> <p>Тема: Животноводство.(2 ч) Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.</p>
7	Исследовательская и созидательная деятельность (8ч+2ч)	<p>Тема: Разработка и реализация творческого проекта.(8ч) Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. <i>Защита (презентация) проекта.</i></p> <p>Тема: Итоговый урок.(2ч)</p>
	Итого 70 часов	

Тематическое планирование

	Количество часов	Из них:		
		Прак	Экск	Про

Раздел, тема		тика	урсия	ект
Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (4 ч)				
Технологии возведения зданий и сооружений.	1			
Ремонт и содержание зданий и сооружений	1	1		
Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	2	1		
Технологии в сфере быта (4 ч)				
Планировка помещений жилого дома.	2	1		
Освещение жилого помещения	1			
Экология жилища.	1	1		
Технологическая система (10 ч)				
Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.	2	1		
Системы автоматического управления. Робототехника.	2	1		
Техническая система и её элементы.	2	1		
Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.	2	1		
Моделирование механизмов технических систем	2	1		
«Материальные технологии»				
Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов (24 ч)				
Текстильное материаловедение	2	1		
Швейная машина	4	2		
Технологические операции изготовления швейных изделий	6	4		
Конструирование одежды и аксессуаров.	4	2		
Технологии вязания крючком.	8	4		
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (10 ч)				
Технологии приготовления блюд.	10	5		
Технологии растениеводства и животноводства (8ч)				
Растениеводство.	6	3		
Животноводство	2			
Исследовательская и созидательная деятельность (8ч+2ч)				
Разработка и реализация творческого проекта.	8	4		1
Итоговый урок	2			
Итого	70			

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Раздел, тема урока	Кол-во часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
«Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 ч)			
	Технологии возведения зданий и сооружений.	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Ремонт и содержание зданий и сооружений	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	1	
«Технологии в сфере быта» (4 ч)			
	Планировка помещений жилого дома	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Планировка помещений жилого дома	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Освещение жилого помещения	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Экология жилища	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
«Технологическая система» (10 ч)			
	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Системы автоматического управления. Робототехника	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Системы автоматического управления. Робототехника	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Техническая система и её элементы	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Техническая система и её элементы	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Моделирование механизмов технических систем	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
18	Моделирование механизмов технических систем	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru

«Материальные технологии» (24 ч) Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов			
	Текстильное материаловедение	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Текстильное материаловедение	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Швейная машина. <i>Подготовка швейной машины к работе</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Швейная машина. <i>Подготовка швейной машины к работе</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Швейная машина. <i>Приёмы работы на швейной машине</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Швейная машина. <i>Приёмы работы на швейной машине</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Конструирование одежды и аксессуаров. <i>Снятие мерок для изготовления одежды</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Конструирование одежды и аксессуаров. <i>Снятие мерок для изготовления одежды</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Конструирование одежды и аксессуаров. <i>Изготовление выкройки швейного изделия</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Конструирование одежды и аксессуаров. <i>Изготовление выкройки швейного изделия</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии вязания крючком. <i>Вязание полотна из столбиков без накида</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии вязания крючком. <i>Вязание полотна из столбиков без накида</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии вязания крючком. <i>Вязание полотна из столбиков без накида</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии вязания крючком. <i>Вязание полотна из столбиков без накида</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии вязания крючком. <i>Плотное вязание по кругу</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии вязания крючком. <i>Плотное вязание по кругу</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии вязания крючком. <i>Ажурное вязание по кругу</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии вязания крючком. <i>Ажурное вязание по кругу</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
«Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч)			

	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления изделий из жидкого теста</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления изделий из жидкого теста</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Тепловая кулинарная обработка овощей</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Тепловая кулинарная обработка овощей</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
«Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)			
	Растениеводство. <i>Обработка почвы</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Растениеводство. <i>Обработка почвы</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Растениеводство. <i>Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Растениеводство. <i>Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Растениеводство. <i>Технологии уборки урожая</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Растениеводство. <i>Технологии уборки урожая</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Животноводство	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Животноводство	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
«Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч + 2 ч)			
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.</i>	1 1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Защита (презентация) проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Защита (презентация) проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Итоговый урок	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru

	Итоговый урок	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
--	---------------	---	--

