

Краснодарский край  
Муниципальное образование Павловский район  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 10 имени Алексея Алексеевича Забары  
станции Павловской

УТВЕРЖДЕНО  
решением педагогического совета  
МБОУ СОШ № 10 им. А.А. Забары  
ст. Павловской  
от 31 августа 2021года  
протокол №1  
Председатель \_\_\_\_\_ Т.Н. Есипенко

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

Уровень образования – базовый, основное общее (5-6 классы)

Количество часов: 136

Учитель МБОУ СОШ № 10 им. А.А. Забары Пархоменко Ирина Сергеевна,

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом ООО и Примерной основной образовательной программой основного общего образования с учетом авторской программы по технологии «Технология» 5-9 классы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица с учетом УМК. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф», 2017.

УМК учебники «Технология» для 5 и 6 классов, допущенных Министерством просвещения Российской Федерации, Москва, «Просвещение» 2021 г.

## 1 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Обучение технологии по данной программе способствует формированию личностных, метапредметных и предметных результатов, соответствующих требованиям ФГОС.

**Личностными результатами** освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются:

- 1. Гражданско-патриотическое воспитание:** проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.
- 2. 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.
- 3. Эстетическое воспитание:** восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.
- 4. Физическое воспитание, 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.
- 5. Трудовое воспитание:** активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.
- 6. Экологическое воспитание:** воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.
- 7. Ценности научного познания и практической деятельности:** осознание ценности науки как фундамента технологий; развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

— формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

— формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

### **Метапредметные результаты:**

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; — алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению

учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

— осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

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

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

— оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

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

— оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты освоения программы:**

### ***5 класс***

- 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;
- получил 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***

- 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.

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий сельскохозяйственного производства;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

## **2 СОДЕРЖАНИЕ КУРСА**

**5класс (68 часов, 2 часа в неделю)**

### **РАЗДЕЛ 1 «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ»(6ч)**

#### **Тема 1. Потребности человека 2ч**

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

*Практическая работа.* Изучение потребностей человека.

*Самостоятельная работа.* Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи.

#### **Тема 2. Понятие технологии 2ч**

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.

*Практическая работа.* Ознакомление с технологиями.

*Самостоятельная работа.* Подготовка к образовательному путешествию.

#### **Тема 3. Технологический процесс 2ч**

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.

*Практическая работа.* Разработка технологических карт простых технологических процессов.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий.

*Образовательное путешествие (экскурсия)* на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий.

### **РАЗДЕЛ 2 ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ (2ч)**

#### **Тема 1. Этапы выполнения творческого проекта1ч**

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

### **Тема 2. Реклама1ч**

Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

*Самостоятельная работа.* Выбор товара в модельной ситуации.

## **РАЗДЕЛ 3 «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ» (6ч)**

### **Тема 1. Понятие о машине и механизме2ч**

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.

*Практические работы.* Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни.

### **Тема 2 Конструирование машин и механизмов 2ч**

Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

*Практические работы.* Ознакомление с механизмами (передачами).

Конструирование моделей механизмов

### **Тема 3 Конструирование швейных изделий 2ч**

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки.

*Практическая работа.* Изготовление выкроек для образцов швов.

## **РАЗДЕЛ 4 «МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» (26ч)**

### **Вариант Б «ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ»**

#### **Тема 1. Текстильное материаловедение2ч**

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. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

*Практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.

#### **Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий 6ч**



## **2.1 Раскрой швейного изделия 2ч**

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

*Практическая работа.* Выкраивание деталей для образца швов.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

## **2.2 Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание 2ч**

Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание 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 прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка.

*Практическая работа.* Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

## **Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание 2ч**

Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами).

*Практическая работа.* Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка

## **Тема 3. Операции влажно-тепловой обработки 2ч**

Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом

*Практическая работа.* Проведение влажно-тепловых работ.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания утюга.

## **Тема 4. Технологии лоскутного шитья 4ч**

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.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья

#### **Тема 5. Технологии аппликации 4ч**

Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (аппликация).

#### **Тема 6 Технологии стежки 4ч**

Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).

#### **Тема 7 Технологии обработки срезов лоскутного изделия 4ч**

Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

### **РАЗДЕЛ 5 «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» (12ч)**

#### **Тема 1. Санитария, гигиена и физиология питания 2ч**

##### **1.1 Санитария и гигиена на кухне 1ч**

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к 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

*Самостоятельная работа.* Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

##### **1.2 Физиология питания 1ч**

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.

*Практическая работа.* Определение качества питьевой воды.

*Самостоятельная работа.* Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона.

#### **Тема 2. Технологии приготовления блюд 10ч**

##### **2.1 Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы 2ч**

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления

бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Приборы для размола и приготовления кофе. Технология приготовления, подача к столу кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Практические работы.* Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков.

*Самостоятельная работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

## **2.2 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 4ч**

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. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.

## **2.3 Блюда из яиц 2ч**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологии 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. Меню завтрака.

*Практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.

## **2.4 Сервировка стола к завтраку 2ч**

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.

# **РАЗДЕЛ 6 «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА» (8ч)**

## **Тема 1 Растениеводство 6ч**

### **1.1 Выращивание культурных растений 2ч**

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.

*Практическая работа.* Проведение подкормки растений.

*Самостоятельные работы.* Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.

### **1.2 Вегетативное размножение растений 2ч**

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.

*Практическая работа.* Размножение комнатных растений черенками.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.

### **1.3 Выращивание комнатных растений 2ч**

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Разновидности комнатных растений. Технологический процесс выращивания и ухода за комнатными растениями. Технологии пересадки и перевалки. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Профессия садовник.

*Практическая работа.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.

*Образовательное путешествие* (экскурсия) на животноводческую ферму.

## **Тема 2. Животноводство 2ч**

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, их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).

*Практическая работа.* Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции

(обсуждение результатов образовательного путешествия).

## **РАЗДЕЛ 7 «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ) (8ч)**

### **Тема 1 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. Защита творческого проекта.

**6 класс (68 часов, 2 часа в неделю)**

## **РАЗДЕЛ 1 «ТЕХНОЛОГИИ ВОЗВЕДЕНИЯ, РЕМОНТА И СОДЕРЖАНИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ» (4ч)**

### **Тема 1. Технологии возведения зданий и сооружений 1ч**

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).

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).

### **Тема 2. 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).

*Практическая работа.* Ознакомление со строительными технологиями.

*Самостоятельная работа.* Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.

**Тема 3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту 2ч** Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

*Практическая работа.* Энергетическое обеспечение нашего дома.

*Самостоятельная работа.* Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ.

## **РАЗДЕЛ 2 «ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ БЫТА» (4ч)**

### **Тема 1. Планировка помещений жилого дома 2ч**

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 бумаге и компьютере.

*Практическая работа.* Планировка помещения.

### **Тема 2. Освещение жилого помещения 1ч**

Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.

### **Тема 3. Экология жилища 1ч**

Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

*Практическая работа.* Генеральная уборка кабинета технологии.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах и функциях климатических приборов

### **РАЗДЕЛ 3 «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СИСТЕМА» (10ч)**

#### **Тема 1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека 2ч**

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.

*Практическая работа.* Ознакомление с технологическими системами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем.

#### **Тема 2. Системы автоматического управления. Робототехника 2ч**

Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

*Практическая работа.* Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают.

#### **Тема 3. Техническая система и её элементы 2ч**

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.

*Практическая работа.* Ознакомление с механизмами (передачами).

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей.

#### **Тема 4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ 2ч**

Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

*Практические работы.* Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы.

#### **Тема 5. Моделирование механизмов технических систем 2ч**

Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические)

*Практическая работа.* Конструирование моделей механизмов.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем.

## **РАЗДЕЛ 4 «МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» (24ч)**

### **Вариант Б «ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ»**

#### **Тема 1. Текстильное материаловедение 2ч**

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

*Практические работы.* Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов.

#### **Тема 2. Швейная машина 4ч**

##### **2.1 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.

*Практическая работа.* Исследование режимов работы швейной машины.

##### **2.2 Приёмы работы на швейной машине 2ч**

Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

*Практическая работа.* Исследование режимов работы швейной машины.

#### **Тема 3. Технологические операции изготовления швейных изделий 6ч**

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.

*Практическая работа.* Изготовление образца машинных работ.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории создания швейной машины.

#### **Тема 4. Конструирование одежды и аксессуаров 4ч**

##### **4.1 Снятие мерок для изготовления одежды 2ч**

Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.  
*Практическая работа.* Снятие мерок.

#### **4.2 Изготовление выкройки швейного изделия 2ч**

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам(на примере сумки). Копирование готовой выкройки(на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер.

*Практическая работа.* Изготовление выкроек.

### **Тема 5. Технологии вязания крючком 8ч**

#### **5.1 Вязание полотна из столбиков без накида 4ч**

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 нити. 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.

*Практическая работа.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

#### **5.2 Плотное вязание по кругу 2ч**

Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объёмных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практическая работа.* Плотное вязание по кругу.

#### **5.3 Ажурное вязание по кругу 2ч**

Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

*Практическая работа.* Ажурное вязание по кругу

## **РАЗДЕЛ 5 «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» (10ч)**

### **Тема 1. Технологии приготовления блюд 10ч**

#### **1.1 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.



*Практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **1.2 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.

*Практические работы.* Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

### **1.3 Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов 2ч**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей. 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, формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

*Практические работы.* Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.

### **1.4 Тепловая кулинарная обработка овощей 2ч**

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.

*Практическая работа.* Приготовление блюда из варёных овощей.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».

### **1.5 Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов 2ч**

Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных

продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина».

## **РАЗДЕЛ 6 «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА» (8ч)**

### **Тема 1. Растениеводство 6ч**

#### **1.1 Обработка почвы 2ч**

Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.

*Практическая работа.* Подготовка почвы к осенней обработке.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.

#### **1.2 Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями 2ч**

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.

*Практические работы.* Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.

#### **1.3 Технологии уборки урожая 2ч**

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.

*Практическая работа.* Уборка урожая корнеплодов

### **Тема 2. Животноводство 2ч**

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 кинолог.

*Самостоятельная работа.* Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.

## **РАЗДЕЛ 7 «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)(8ч)**

### **Тема 1. 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. Защита творческого проекта.

## **3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

Тематическое планирование учебного предмета технология составлено с учетом программы воспитания.

5класс (68 часов) 2часа в неделю

<b>Тема раздела программы</b>	<b>Кол ичес тво часо в</b>	<b>Основное содержание по темам</b>	<b>Кол ичес тво часо в</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)</b>	<b>Основы направлени я воспитател ьной деятельнос ти</b>
<b>Раздел 1 «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч)</b>					
Тема 1: <b>Потребности человека</b>	2	Потребности и технологии.	1	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы	1-7
		Потребности и цели. Практическая работа. Изучение потребностей человека.	1		
Тема 2: <b>Понятие технологии</b>	2	Понятие технологии. История развития технологий.	1	Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных	1-7
		Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.	1		

				технологий. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий	
Тема 3: <b>Технологический процесс</b>	2	Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат.	1	Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации	1-7
		Способы получения ресурсов. Практическая работа. Технологии, используемые в регионе	1	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	
<b>Раздел 2 «Творческий проект» (2 ч)</b>					
Тема 1: <b>Этапы выполнения творческого проекта</b>	1	Этапы творческого проекта. Процедура защиты (презентации) проекта.	1	Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации	1-7
Тема 2: <b>Реклама</b>	1	Принципы организации рекламы. Способы воздействия на потребителя.	1		
<b>Раздел 3 «Конструирование и моделирование» (6 ч)</b>					
Тема 1: <b>Понятие о машине и механизме</b>	2	Понятие о механизме и машине. Виды соединений деталей.	1	Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю.	1-7
		Типовые детали. Практическая работа. Машины, механизмы, соединения, детали.	1	Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Осуществлять сборку моделей с помощью	

				образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели.	
Тема 2: <b>Конструирование машин и механизмов</b>	2	Конструирование машин и механизмов. Технические требования.	1	Разрабатывать оригинальную конструкцию модели: проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать, анализировать результаты	1-7
		Практическая работа. Ознакомление с механизмами.	1		
Тема 3: <b>Конструирование швейных изделий</b>	2	Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Размер изделия	1	Строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам	1-7
		Швейные изделия для кухни. Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов.	1		
<b>Раздел 4 «Материальные технологии» (26 ч)</b>					
<b>Вариант Б: «Технологии обработки текстильных материалов»</b>					
Тема 1: <b>Текстильное материаловедение</b>	2	Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве.	1	Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Находить и предъявлять информацию о натуральных красителях для тканей. Знакомиться с профессиями оператор	1-7
		Долевая нить в ткани. Практическая работа. Простые ткацкие переплетения.	1		

				прядильного производства, ткач	
Тема 2: Технологические операции изготовления швейных изделий	6	<b>2.1 Раскрой швейного изделия (2 ч)</b>			1-7
		Рабочее место и инструменты для раскроя.	1	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 предъявлять информацию об истории создания ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик.	
		Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов.	1		
		<b>2.2 Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (2 ч)</b>			
		Понятие о стежке, строчке, шве. Правила выполнения прямого стежка.	1	Изготавливать образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками; смётывание; стачивание вручную петлеобразными стежками.	
		Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.	1		
		<b>2.3 Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание (2 ч)</b>			
		Ручные работы: обметывание, заметывание.	1	Изготавливать образец ручных работ: обмётывания косыми и петельными стежками; заметывания вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом	
Тема 3: Операции влажно-тепловой обработки	2	Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки	1	Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. Находить и предъявлять информацию об истории утюга	1-7
		Правила безопасной работы утюгом. Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ.	1		
Тема 4: Технологии лоскутного шитья	4	История создания изделий из лоскутов. Узоры в лоскутном шитье.	1	Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на	1-7
		Материалы для	1		

		<p>лоскутного шитья. Практическая работа Подготовка их к работе.</p> <p>Технология лоскутного шитья по шаблонам.</p> <p>Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора.</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья</p>	
<p>Тема 5: <b>Технологии аппликации</b></p>	<p>4</p>	<p>Аппликация на лоскутном изделии.</p>	1	<p>Знакомиться с различными видами аппликации. Разрабатывать узор для аппликации. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. Подбирать нитки для аппликации. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы</p>	<p>1-7</p>
		<p>Соединение деталей. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора.</p>	1		
		<p>Практическая работа. Изготовление образца лоскутной аппликации.</p>	1		
		<p>Практическая работа. Изготовление образца лоскутной аппликации.</p>	1		
<p>Тема 6: <b>Технологии стёжки</b></p>	<p>4</p>	<p>Понятие о стёжке (выстёгивании).</p>	1	<p>Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы</p>	<p>1-7</p>
		<p>Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.</p>	1		
		<p>Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)</p>	1		
		<p>Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора.</p>	1		
<p>Тема 7: <b>Технологии обработки срезов лоскутного изделия</b></p>	<p>4</p>	<p>Виды обработки срезов лоскутного изделия.</p>	1	<p>Знакомиться со способами обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой. Обсуждать наиболее удачные работы</p>	<p>1-7</p>
		<p>Практическая работа. Обработка срезов лоскутного узора</p>	1		
		<p>Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.</p>	1		
		<p>Практическая работа. Обработка срезов лоскутного узора.</p>	1		
<p><b>Раздел 5 «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)</b></p>					
<p>Тема 1:</p>	<p>2</p>	<p><b>1.1 Санитария и гигиена на кухне (1 ч)</b></p>			<p>1-7</p>

Санитария, гигиена и физиология питания		Санитария и гигиена кухни. Безопасные приемы работы на кухне.	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.	
	<b>1.2 Физиология питания (1 ч)</b>				
		Питательные вещества. Пищевая пирамида.	1	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осуществлять поиск значения понятия «витамины». Находить и предъявлять информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. Закреплять исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды	
Тема 2: Технологии приготовления блюд	10	<b>2.1 Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч)</b>			1-7
		Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	1	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для бутербродов в жарочном шкафу или тостере. Находить пословицы о хлебе. Знакомиться с профессией повар. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный	
		Бытовые электроприборы. Профессия повар.	1		



			анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Находить и представлять информацию об истории бытовых электроприборов для кухни. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.
<b>2.2 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)</b>			
Виды круп, бобовых и макаронных изделий	1	Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых.	
Технология приготовления каш. Практическая работа. Изучение маркировки на упаковках круп.	1	Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.	
Применение бобовых в кулинарии. Время варки.	1	Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.	
Практическая работа. Изучение видов макаронных изделий. Технология приготовления блюд	1	Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	
<b>2.3 Блюда из яиц (2 ч)</b>			
Значение яиц в питании человека. Способы варки.	1	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.	
Практическая работа. Оформление яиц к народным праздникам.	1	Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.	
<b>2.4 Сервировка стола к завтраку (2 ч)</b>			
Меню завтрака. Понятие о сервировке	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к	

		стола.		завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Находить и предъявлять информацию о калорийности блюд для завтрака. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	
		Правила поведения за столом. Практическая работа. Способы складывания салфеток.	1		

### Раздел 6 «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)

Тема 1: <b>Растениеводство</b>	<b>6</b>	<b><i>1.1 Выращивание культурных растений (2 ч)</i></b>			1-7
		Характеристика и классификация культурных растений.	1	Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями. Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку комнатных растений. Осуществлять поиск информации о культурных растениях в Интернете.	
		Признаки недостатка питания растений. Практическая работа. Подкормка растений.	1		
		<b><i>1.2 Вегетативное размножение растений (2 ч)</i></b>			
		Технологии вегетативного размножения культурных растений.	1	Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Находить и предъявлять информацию о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.	
		Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками.	1		
		<b><i>1.3 Выращивание комнатных растений (2 ч)</i></b>			
		Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте.	1	Осваивать технологические приёмы выращивания комнатных растений. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных	
		Практическая работа.	1		

		Пересадка комнатных растений. Профессия садовник.		растений. Находить и предъявлять информацию о современных технологиях выращивания растений: «гидропоника», «аэропоника», с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник	
Тема 2: <b>Животноводство</b>	2	Животные организмы как объект технологии. Отрасли животноводства.	1	Собирать информацию и приводить примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека. Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и предъявлять информацию об устройстве животноводческой фермы, механизации работ на ферме	1-7
		Технологии выращивания животных. Профессия животновод (зоотехник).	1		

### Раздел 7 «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)

Тема 1: <b>Разработка и реализация творческого проекта</b>	8	Работа над творческим проектом	1	Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта	1-7
		Реализация этапов выполнения творческого проекта.	1		
		Реализация этапов выполнения творческого проекта.	1		
		Реализация этапов выполнения творческого проекта.	1		
		Реализация этапов выполнения творческого проекта.	1		
		Выполнение требований к готовому проекту.	1		
		Расчёт стоимости проекта.	1		
		Защита (презентация) проекта	1		

68 часов

6 класс (68 ч) 2 часа в неделю

Тема раздела программы	Количество часов	Основное содержание по темам	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	Основы направления воспитательной деятельности
<b>Раздел 1 «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и</b>					

<b>сооружений» (4 ч)</b>					
<b>Тема 1: Технологии возведения зданий и сооружений</b>	<b>1</b>	Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений	<b>1</b>	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.	1-7
<b>Тема 2: Ремонт и содержание зданий и сооружений</b>	<b>1</b>	Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Практическая работа. Ознакомление со строительными технологиями.	<b>1</b>	Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта.	1-7
<b>Тема 3: Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту</b>	<b>2</b>	Энергетическое обеспечение домов.	<b>1</b>	Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.	1-7
		Способы экономии электроэнергии. Практическая работа. Энергетическое обеспечение нашего дома.	<b>1</b>		
<b>Раздел 2 «Технологии в сфере быта» (4 ч)</b>					
<b>Тема 1: Планировка помещений жилого дома</b>	<b>2</b>	Планировка помещений жилого дома. Зонирование пространства.	<b>1</b>	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера.	1-7
		Проектирование помещения. Практическая работа. Планировка помещения	<b>1</b>		
<b>Тема 2: Освещение жилого помещения</b>	<b>1</b>	Освещение жилого помещения. Типы освещения.	<b>1</b>	Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определённого типа. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий	
<b>Тема 3:</b>	<b>1</b>	Технологии содержания и	<b>1</b>	Осваивать технологии	

Экология жилища		гигиены жилища. Практическая работа. Генеральная уборка кабинета технологии.		содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов	
<b>Раздел 3 «Технологическая система» (10 ч)</b>					
<b>Тема 1: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека</b>	2	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека.	1	Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы	1-7
		Управление технологической системой Практическая работа. Ознакомление с технологическими системами.	1		
<b>Тема 2: Системы автоматического управления. Робототехника</b>	2	Развитие технологических систем.	1	Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни	1-7
		Робототехника. Системы автоматического управления.	1		
<b>Тема 3: Техническая система и её элементы</b>	2	Техническая система, (подсистема, надсистема). Основные части машин.	1	Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчёт передаточного отношения механизма	1-7
		Механизмы: цепной, зубчатый, реечный. Практическая работа. Ознакомление с механизмами.	1		
<b>Тема 4: Анализ функций технических систем. Морфологический анализ</b>	2	Функция технической системы. Анализ функции технической системы.	1	Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете и других источниках	1-7
		Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.	1		
<b>Тема 5: Моделирование механизмов технических систем</b>	2	Понятие моделирования технических систем. Виды моделей.	1	Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств	1-7
		Практическая работа. Конструирование моделей механизмов	1		

**Раздел 3 «Материальные технологии» (24 ч)**  
**Вариант Б: «Технологии обработки текстильных материалов»**

<b>Тема 1: Текстильное материалове дение</b>	<b>2</b>	Общие свойства текстильных материалов. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	1	Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять результаты исследований.	1-7
		Практическая работа. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.	1		
<b>Тема 2: Швейная машина</b>	<b>4</b>	<b>2.1 Подготовка швейной машины к работе(2 ч)</b>			1-7
		Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	1	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.	
		Подготовка швейной машины к работе.	1		
		<b>2.2 Приёмы работы на швейной машине(2 ч)</b>			
		Приёмы работы на швейной машине	1	Применять правила безопасной работы на швейной машине. Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием кнопки реверса. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.	
		Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Практическая работа Режимы работы швейной машине.	1		
<b>Тема 3: Технологиче ские операции изготовлени я швейных изделий</b>	<b>6</b>	Классификация машинных швов.	1	Изготавливать выкройку для образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обмётывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с	1-7
		Требования к выполнению машинных работ.	1		
		Основные операции при машинной обработке изделия.	1		
		Практическая работа. Изготовление образца машинных работ.	1		
		Основные операции при машинной обработке	1		

		изделия.		закрытым срезом).	
		Практическая работа. Изготовление образца машинных работ.	1	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов, находить и предъявлять информацию об истории швейной машины	
<b>Тема 4: Конструирование одежды и аксессуаров</b>	<b>4</b>	<b>4.1 Снятие мерок для изготовления одежды (2 ч)</b>			1-7
		Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды.	1	Знакомиться с методами конструирования. Снимать мерки с фигуры человека и записывать	
		Снятие мерок для изготовления одежды. Практическая работа. Снятие мерок.	1	результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	
		<b>4.2 Изготовление выкройки швейного изделия (2 ч)</b>			
		Технологическая последовательность изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.	1	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам.	
Профессия конструктор-модельер. Практическая работа. Изготовление выкроек	1	Копировать готовую выкройку. Знакомиться с профессией конструктор-модельер			
<b>Тема 5: Технологии вязания крючком</b>	<b>8</b>	<b>5.1 Вязание полотна из столбиков без накида (4 ч)</b>			1-7
		Понятие «трикотаж». Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания.	1	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами.	
		Практическая работа Основные виды петель при вязании крючком.	1	Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	
		Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	1		
		Вязание полотна. Практическая работа. Начало вязания, основные способы вывязывания петель.	1		
		<b>5.2 Плотное вязание по кругу (2 ч)</b>			
		Вязание по кругу. Практическая работа Основное кольцо, способы вязания по кругу.	1	Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	
		Практическая работа. Плотное вязание по кругу.	1		
<b>5.3 Ажурное вязание по кругу (2 ч)</b>					

		Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании	1	Выполнять образец ажурного вязания по кругу крючком. Находить и предъявлять информацию об истории вязания
		Практическая работа. Ажурное вязание по кругу.	1	

### Раздел 5 «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч)

<b>Тема 1: Технологии приготовления блюд</b>	<b>10</b>	<b><i>1.1 Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)</i></b>		1-7	
		Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.	1		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 приёмы 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 молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.
		Молочные и кисломолочные продукты. Практическая работа. Определение качества молока	1		
		<b><i>1.2 Технология приготовления изделий из жидкого теста (2 ч)</i></b>			
		Виды блюд из жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста.	1		Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете
Практическая работа. Определение качества мёда.	1				



			рецепты блинов, блинчиков и оладий.
		<b>1.3 Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч)</b>	
		Пищевая ценность овощей и фруктов. Правила кулинарной обработки овощей.	1 Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.
		Технология приготовления салата из сырых овощей). Практическая работа. Украшение готовых блюд	1 Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной формы. Выполнять украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.
		<b>1.4 Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч)</b>	
		Значение и виды тепловой обработки продуктов.	1 Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.
		Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей	1 Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми

				<p>членами бригады. Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p>		
<b>1.5 Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов(2 ч)</b>						
		Пищевая ценность и виды рыбы. Маркировка консервов.	1	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделявать солёную рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов		
		Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.	1			
<b>Раздел 6 «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)</b>						
<b>Тема 1: Растениевод ство</b>	<b>6</b>	<b>1.1 Обработка почвы (2 ч)</b>				1-7
		Состав и свойства почвы. Агротехнические приёмы обработки	1	Знакомиться с составом почвы. Знакомиться с агротехническими приёмами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Знакомиться с профессией агроном. Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приёмы труда		
		Технология подготовки семян к посеву Практическая работа Проращивание семян	1			

		<b>1.2 Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями (2 ч)</b>					
		Технологии посева семян и посадки культурных растений.	1	Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур.			
		Технологии ухода за растениями. Практическая работа. Прополка всходов цветочных культур.	1				
		<b>1.3 Технологии уборки урожая (2 ч)</b>					
		Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая	1	Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приёмы хранения и переработки овощей и фруктов. Выполнять сбор семян овощных и цветочных растений.			
		Практическая работа. Технологии получения семян культурных растений. Семеноводство.	1				
<b>Тема 2: Животноводство</b>	<b>2</b>	Содержание животных Строительство и оборудование помещений для животных.	1	Собирать информацию и делать описание условий 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 собаки, клетки, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированной кормушки для кошки и др. Изучать причины появления бездомных собак. Создавать информационный плакат о животных. Знакомиться с профессией кинолог	1-7		
		Содержание собаки в городской квартире. Профессия кинолог.					
<b>Раздел 7 «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)</b>							
<b>Тема 1: Разработка и реализация творческого проекта</b>	<b>8</b>	Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта.	1	Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали, собирать и отделять	1-7		
		Разработка технического задания.	1				
		Разработка технического задания.	1				
		Выполнение требований к готовому изделию.	1				
		Выполнение требований	1				

		к готовому изделию.		изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара.	
		Расчёт затрат на изготовление проекта.	1		
		Разработка электронной презентации.	1		
		Защита творческого проекта.	1	Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта	
68 ч					

СОГЛАСОВАНО	СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания методического объединения учителей эстетического направления МБОУ СОШ № 10 им. А.А. Забары ст. Павловской от 30 августа 2021г. №1  _____ / Натальний Б.В./ <small>подпись руководителя ШМО СОШ № 10      расшифровка подписи.</small>	Заместитель директора по учебно-методической работе _____ / Левтерова Т.А. / <small>(подпись)      Расшифровка подписи</small> «01» сентября 2021г.