

**КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ПАВЛОВСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №10
ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ АЛЕКСЕЕВИЧА ЗАБАРЫ
СТАНИЦЫ ПАВЛОВСКОЙ**

УТВЕРЖДЕНО

решение педагогического
совета МБОУ СОШ №10

им. А.А.Забары

ст.Павловской

от 31.08.2021 года

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 Натальний Борис Вячеславович
Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом ООО и Примерной основной образовательной программой основного общего образования.

с учётом авторской программы по технологии «Технология» 5-9 классы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф», 2017 г.

с учётом 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. Патриотическое воспитание: проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

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

3. Эстетическое воспитание: восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

4. Ценности научного познания и практической деятельности: осознание ценности науки как фундамента технологий; развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

5. 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.

6. Трудовое воспитание: активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.

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

— 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.

2 СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 класс (68 часов)

РАЗДЕЛ 1. «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ» (6 часов)

Тема 1.1. Потребности человека. (2 часа)

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

Тема 1.2. Понятие технологии. (2 часа)

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.

Тема 1.3. Технологический процесс. (2 часа)

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.

РАЗДЕЛ 2. «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ» (6 часов)

Тема 2.1. Понятие о машине и механизме. (2 часа)

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 2.2. Конструирование машин и механизмов (2 часа)

Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

Практические работы. Ознакомление с механизмами (передачами).

Конструирование моделей механизмов

Тема 2.3. Конструирование швейных изделий. (2 часа)

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия.

Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни.

Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек

салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.
Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов.

Раздел 3. «Материальные технологии» (26 ч)

Вариант А. Технологии обработки конструкционных материалов.

Тема 3.1. Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов (2 ч)

Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла.

Практические работы. Распознавание древесины и древесных материалов. Ознакомление с образцами тонколистового металла, проволоки и пластмасс. Организация рабочего места для столярных работ. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об искусственных материалах, применяемых человеком в науке, технике, повседневной жизни.

Тема 3.2. Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов (2 ч)

Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах.

Практические работы. Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки.

Тема 3.3. Технологии изготовления изделий (2 ч)

Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов.

Практические работы. Разработка последовательности изготовления детали из древесины. Разработка технологии изготовления деталей из металла и искусственных материалов.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологических процессах изготовления деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки.

Тема 3.4. Технологические операции обработки конструкционных материалов (10 ч)

3.4.1 Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс (2 ч)

Назначение разметки. Правила разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс на основе графической документации. Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Практические работы. Разметка заготовок из древесины. Разметка заготовок из металлов и искусственных материалов.

3.4.2 Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс (2 ч)

Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок. Приёмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы

Практические работы. Пиление заготовок из древесины. Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях резания заготовок из древесины и металла.

3.4.3 Технология строгания заготовок из древесины (2 ч)

Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приёмы строгания. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами.

Практическая работа. Стругание заготовок из древесины.

3.4.4. Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки (2ч)

Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла.

Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Практическая работа. Гибка заготовок из листового металла и проволоки.

3.4.5. Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов (2 ч)

Сверление отверстий в заготовках из древесины. Инструменты и приспособления для сверления. Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Инструменты и приспособления.

Правила безопасной работы.

Практические работы. Сверление заготовок из древесины. Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов

Тема 3.5. Технологии сборки деталей из конструкционных материалов (4 ч)

3.5.1 Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея (2 ч)

Виды сборки деталей из древесины. Инструменты для соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов, саморезов. Приёмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология соединения деталей из древесины клеем.

Практические работы. Соединение деталей из древесины гвоздями. Соединение деталей из древесины с помощью шурупов (саморезов). Соединение деталей из древесины с помощью клея.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение примеров технологических процессов сборки деталей из древесины и древесных материалов.

3.5.2. Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов (2 ч)

Соединение металлических и пластмассовых деталей в изделии с помощью заклёпок. Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Использование инструментов и приспособлений для сборочных работ. Правила безопасной работы.

Практическая работа. Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов

Тема 3.6. Технологии отделки изделий из конструкционных материалов (2 ч)

3.6.1. Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов (1 ч)

Инструменты для зачистки поверхностей деталей из древесины. Рабочее место, правила работы. Приёмы зачистки заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Практические работы. Зачистка деталей из древесины. Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

3.6.2. Технология отделки изделий из конструкционных материалов (1 ч)

Тонирование и лакирование как методы окончательной отделки изделий из древесины. Приёмы тонирования и лакирования изделий. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металла. Контроль и оценка качества изделий.

Практическая работа. Отделка изделий из древесины. Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение способов окрашивания металлических деталей на производстве (например, кузовов автомобилей на автозаводе).

Тема 3.7. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (4ч)

3.7.1. Выпиливание лобзиком (2 ч)

Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приёмы выполнения работ.

Практическая работа. Выпиливание изделий из древесины лобзиком.

3.7.2. Выжигание по дереву (2 ч)

Основные сведения о декоративной отделке изделий из древесины с помощью выжигания (пирографии). Инструменты, приёмы работы.

Практическая работа. Декоративная отделка изделий из древесины выжиганием.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение видов декоративно-прикладного творчества, распространённых в районе проживания)

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

Тема4.1. Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч)

4.1.1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

4.1.2. Физиология питания (1 ч)

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

Тема4.2. Технологии приготовления блюд (10 ч)

4.2.1. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч)

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрн кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение, какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. 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.

4.2.2. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)

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. Подача готовых блюд.

Практическая работа. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

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

4.2.3. Блюда из яиц (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

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.

4.2.4. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

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.

Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака.

Раздел 5. «Технологии растениеводства и животноводства» (8ч)

Тема 5.1. Растениеводство (6 ч)

5.1.1. Выращивание культурных растений (2 ч)

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.

5.1.2. Вегетативное размножение растений (2 ч)

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.

5.1.3. Выращивание комнатных растений (2 ч)

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте.

Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника.

Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. 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 5.2. Животноводство (2 ч)

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции.

Профессия животновод (зоотехник).

Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия).

Раздел 6 «Исследовательская и созидательная деятельность» (8ч)

Тема 6.1. Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта

6 класс (68 часов)

РАЗДЕЛ 1. «ТЕХНОЛОГИИ ВОЗВЕДЕНИЯ, РЕМОНТА И СОДЕРЖАНИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ» (4 часа)

Тема1.1. 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).

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

Тема1.2. Ремонт и содержание зданий и сооружений (1 ч)

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.

Тема1.3. 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.

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» (4 часа)

Тема2.1. 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 бумаге и с помощью компьютера.

Практическая работа. Планировка помещения.

Тема2.2. 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 2.3. Экология жилища (1 ч)

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» (10 ч)

Тема 3.1. 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.

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 3.2. 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.

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 3.3. 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.

Практическая работа. Ознакомление с механизмами (передачами).

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

Тема 3.4. Анализ функций технических систем.

Морфологический анализ (2 ч)

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.

Тема3.5. Моделирование механизмов технических систем (2 ч)

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» (24 ч) ***Вариант А: Технологии обработки конструкционных материалов.***

Тема4.1. Свойства конструкционных материалов (2 ч)

Технология заготовки древесины. Машины, применяемые на лесозаготовках. Профессии, связанные с заготовкой древесины и восстановлением лесных массивов. Физические и механические свойства древесины. Металлы и искусственные материалы. Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат, его виды, область применения.
Практические работы. Исследование плотности древесины. Ознакомление со свойствами металлов и сплавов. Ознакомление с видами сортового проката

Тема4.2. Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов (2 ч)

Графическое изображение деталей цилиндрической и конической формы из древесины. Чертежи деталей из сортового проката. Основная надпись чертежа. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения сборочных чертежей. Применение компьютеров для разработки графической документации.

Практические работы. Выполнение эскиза или чертежа детали из древесины. Чтение сборочного чертежа. Чтение и выполнение чертежей деталей из сортового проката

Тема4.3. Контрольно-измерительные инструменты (2 ч)

Виды контрольно-измерительных инструментов Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий.

Практическая работа. Измерение размеров деталей штангенциркулем.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о типах штангенинструментов, которые применяют в настоящее время в промышленности.

Тема4.4. Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей (2 ч)

Технологическая карта и её назначение. Маршрутная и операционная карты. Последовательность разработки технологической карты изготовления деталей из древесины и металла. Использование персонального компьютера (ПК) для подготовки графической документации. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, механосборочными и ремонтными работами.

Практические работы. Разработка технологической карты изготовления детали из древесины. Разработка технологической карты изготовления изделий из сортового проката

Тема4.5. Технологические операции обработки и сборки деталей из конструкционных материалов (12 ч)

4.5.1. Технология соединения деталей из древесины(2 ч)

Соединение брусков из древесины: внакладку, с помощью шкантов. Приёмы разметки, пиления, подгонки брусков. Применяемые инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Практическая работа. Изготовление изделия из древесины с соединением брусков внакладку.

4.5.2. Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом (2 ч)

Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Контроль качества изделий. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Практическая работа. Изготовление деталей, имеющих цилиндрическую и коническую форму.

4.5.3. Устройство токарного станка для обработки древесины (2 ч)

Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение.

Организация работ на токарном станке. Оснастка и инструменты для работы на токарном станке. Виды точения заготовок. Правила безопасной работы на токарном станке. *Практическая работа.* Изучение устройства токарного станка для обработки древесины.

4.5.4. Технология обработки древесины на токарном станке (2 ч)

Технология токарной обработки древесины. Подготовка заготовки и её установка на станке, установка подручника, приёмы точения заготовок, шлифования деталей, подрезания торцов. Контроль качества деталей. Правила безопасной работы.

Практическая работа. Точение детали из древесины на токарном станке.

4.5.5. Технология резания металла и пластмасс слесарной ножовкой (2 ч)

Технологическая операция резания металлов и пластмасс ручными инструментами. Приёмы и особенности резания слесарной ножовкой

заготовок из металла и пластмасс. Приспособления для резания.
Ознакомление с механической ножовкой. Правила безопасной работы.
Практическая работа. Резание металла и пластмассы слесарной ножовкой.
Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о типах
промышленных станков для резания металлических заготовок.

4.5.6. Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы (2 ч)

Опиливание. Виды напильников. Приёмы опиливания заготовок из металла, пластмасс. Приспособления для опиливания. Правила безопасной работы.
Практическая работа. Опиливание заготовок из металла и пластмасс

Тема 4.6. Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке (2 ч)

Устройство и назначение сверлильного станка. Подготовка станка к работе. Приёмы сверления отверстий. Правила безопасной работы.

Практическая работа. Ознакомление с устройством настольного сверлильного станка, сверление отверстий на станке.

Самостоятельная работа. Поиск информации о работе современных сверлильных станков-автоматов на промышленных предприятиях

Тема 4.7. Технологии отделки изделий из конструкционных материалов (2ч)

Подготовка поверхностей деталей из древесины перед окраской. Отделка деталей и изделий окрашиванием. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Способы декоративной и лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Контроль и оценка качества изделий. Правила безопасной работы с красками и эмалями. Профессии, связанные с отделкой поверхностей деталей.

Практические работы. Окрашивание изделий из древесины краской или эмалью. Отделка поверхностей металлических изделий.

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

Тема 5.1. Технологии приготовления блюд (10 ч)

5.1.1. 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.

5.1.2. 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.

5.1.3. 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 свежемороженых 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.

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

5.1.4. 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.

Практическая работа. Приготовление блюда из варёных овощей.

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

5.1.5. 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.

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 6.1. Растениеводство (6 ч)

6.1.1. Обработка почвы (2 ч)

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.

6.1.2. 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.

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.

6.1.3. 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.

Практическая работа. Уборка урожая корнеплодов.

Тема 6.2. 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.

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» (8ч)

Тема 7.1. Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)

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 УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, СОСТАВЛЕННОЕ С УЧЕТОМ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

5 класс (68 часов)

№ темы	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	часов	Основное содержание по темам	часов	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	Основы направления воспитательной деятельности
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 5. «Технологии растениеводства и животноводства» (8ч)						
5.1.	Растениеводство	6			Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными	1-7
5.1.1	<i>Выращивание</i>	2	Общая характеристика	1	наблюдения за комнатными	

	<i>культурных растений</i>		и классификация культурных растений. Практическая работа. Проведение подкормки растений.	1	растениями. Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку комнатных растений.	
5.1.2	<i>Вегетативное размножение растений</i>	2	Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками.	1	Осуществлять поиск информации о культурных растениях в Интернете. 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. Осваивать технологические приёмы выращивания комнатных растений. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о современных технологиях выращивания растений: «гидропоника», «аэропоника», с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник.	
5.1.3	<i>Выращивание комнатных растений</i>	2	Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.	1	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о современных технологиях выращивания растений: «гидропоника», «аэропоника», с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник.	
5.2.	Животноводство	2	Животные организмы как объект технологии. Профессия животновод (зоотехник). Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.	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.	
РАЗДЕЛ 1. «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ» (6 часов)						
1.1.	Потребности человека.	2	Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели.	1	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной	1-7
1.2.	Понятие	2	Материальные	1		

	технологии.		технологии, информационные технологии, социальные технологии.		программы. Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии.	
			Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.	1	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 технологий.	
1.3.	Технологический процесс.	2	Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат.	1	Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий. Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты. Разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту. Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания.	
			Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов.	1		
РАЗДЕЛ 2. «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ» (6 часов)						
2.1.	Понятие о машине и механизме.	2	Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей.	1	Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик. Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по	1-7
2.2.	Конструирование машин и механизмов	2	Конструирование машин и механизмов. Практические работы. Конструирование моделей механизмов	1		
2.3.	Конструирование швейных	2	Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и	1		

	изделий.		конструкции швейного изделия.		заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели.	
			Инструменты и приспособления для изготовления выкройки	1	Разрабатывать оригинальную конструкцию модели: проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать, анализировать результаты. Строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам.	

Раздел 3. «Материальные технологии» (26 ч)

Вариант А. Технологии обработки конструкционных материалов.

3.1.	Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов	2	Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов.	1	Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду. Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы по образцам. Выбирать материалы для изделия в соответствии с его назначением. Организовывать рабочее место для столярных и слесарных работ. Выбирать инструменты для обработки древесины, металлов и искусственных материалов в соответствии с их назначением. Выполнять уборку рабочего места. Знакомиться с профессиями столяр, слесарь	1-7
			Металлы. Искусственные материалы.	1		
3.2.	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов	2	Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок».	1	Читать и оформлять графическую документацию. Выполнять эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов. Знакомиться с профессией инженер-конструктор.	
			Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки.	1		
3.3.	Технологии изготовления изделий	2	Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте.	1	Составлять последовательность выполнения работ при изготовлении деталей из древесины. Разрабатывать технологическую последовательность изготовления деталей из металлов и искусственных	
			Ознакомление с технологическими процессами создания	1		

			изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов.		материалов на основе анализа эскизов и чертежей. Находить в сети Интернет и предъявлять информацию о технологических процессах изготовления деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки. Знакомиться с профессией технолог.	
3.4.	Технологические операции обработки конструктивных материалов	10			Выполнять разметку заготовок из древесины, тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по чертежу с использованием разметочных инструментов. Контролировать качество разметки. Выравнивать заготовки деталей из тонколистового металла и проволоки с помощью правки. Контролировать качество правки. Знакомиться с профессиями слесарь-разметчик, слесарь-инструментальщик. Выполнять пиление размеченных заготовок, соблюдая правила безопасного труда. Выполнять по разметке резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов с соблюдением правил безопасной работы. Контролировать качество вырезанных деталей. Знакомиться с профессиями станочник-распиловщик, резчик. Строгать шерхебелем и рубанком заготовки из древесины для придания им формы будущих деталей. Контролировать качество отстроганных поверхностей. Знакомиться с профессией станочник-строгальщик. Выполнять по чертежам гибку заготовок из тонколистового металла и проволоки на столе верстака и в тисках с помощью инструментов и	1-7
3.4.1	Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс	2	Назначение разметки. Инструменты для разметки.	1		
			<i>Практические работы.</i> Разметка заготовок из древесины.	1		
3.4.2	Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс	2	Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов.	1		
			<i>Практические работы.</i> Пиление заготовок из древесины.	1		
3.4.3	Технология строгания заготовок из древесины	2	Инструменты для строгания заготовок из древесины. Приёмы строгания.	1		
			<i>Практическая работа.</i> Строгание заготовок из древесины.	1		
3.4.4	Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки	2	Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла.	1		
			<i>Практическая работа.</i> Гибка заготовок из листового металла и проволоки.	1		
3.4.5	Технология получения отверстий в	2	Сверление отверстий в заготовках из древесины.	1		

<p><i>заготовках из конструкционных материалов</i></p>		<p><i>Практические работы.</i> Сверление заготовок из древесины.</p>	<p>1</p> <p>приспособлений с соблюдением правил безопасной работы. Знакомиться с профессией штамповщик. Сверлить по разметке коловоротом или ручной дрелью сквозные и глухие отверстия в заготовках из древесины. Пробивать отверстия в заготовках из тонколистового металла пробойником. Сверлить ручной дрелью отверстия в заготовках из металлов и искусственных материалов. Знакомиться с профессией станочник-сверловщик.</p> <p>Выполнять пиление размеченных заготовок, соблюдая правила безопасного труда.</p> <p>Выполнять по разметке резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов с соблюдением правил безопасной работы. Контролировать качество вырезанных деталей. Знакомиться с профессиями станочник-распиловщик, резчик. Строгать шерхебелем и рубанком заготовки из древесины для придания им формы будущих деталей. Контролировать качество отстроганных поверхностей. Знакомиться с профессией станочник-строгальщик.</p> <p>Выполнять по чертежам гибку заготовок из тонколистового металла и проволоки на столе верстака и в тисках с помощью инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы. Знакомиться с профессией штамповщик. Сверлить по разметке коловоротом или ручной</p>	
--	--	--	---	--

					дрелью сквозные и глухие отверстия в заготовках из древесины. Пробивать отверстия в заготовках из тонколистового металла пробойником.	
3.5.	Технологии сборки деталей из конструкционных материалов	4			Осуществлять сборку изделия, соединяя детали из древесины с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Проверять качество сборки. Соединять детали из древесины клеем с последующим закреплением в струбцине. Знакомиться с профессиями плотник, столяр-сборщик. Осуществлять сборку деталей из тонколистового металла фальцевым швом.	1-7
3.5.1	<i>Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея</i>	2	Виды сборки деталей из древесины.	1		
			Приёмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов.	1		
3.5.2	<i>Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов</i>	2	Соединение металлических и пластмассовых деталей в изделии с помощью заклёпок.	1	Соединять детали из листовой пластмассы и металла на заклёпках, детали из проволоки скруткой. Контролировать качество соединения деталей. Знакомиться с профессией жестянщик.	
			<i>Практическая работа.</i> Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов	1		
3.6.	Технологии отделки изделий из конструкционных материалов	2			Зачищать поверхности деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов напильником и шлифовальной шкуркой. Контролировать качество зачищенных деталей. Знакомиться с профессией шлифовщик. Отделять изделия из древесины тонированием и лакированием.	
3.6.1	<i>Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов</i>	1	<i>Практические работы.</i> Зачистка деталей из древесины.	1	Контролировать качество отделки. Лакировать или окрашивать поверхности изделий из металлов и искусственных материалов. Выявлять и устранять дефекты отделки. Знакомиться с профессией лакировщик.	
3.6.2	<i>Технология отделки изделий из конструкционных материалов</i>	1	<i>Практическая работа.</i> Отделка изделий из древесины.	1		
3.7	Технологии художественно-	4			Осуществлять поиск необходимого для выпиливания	1-7

	прикладной обработки материалов				рисунка в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет или выполнять рисунок самостоятельно.
3.7.1	Выпиливание лобзиком	2	Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком.	1	Подготавливать материалы и инструменты к работе. Выпиливать изделия из древесины и искусственных материалов лобзиком.
			<i>Практическая работа.</i> Выпиливание изделий из древесины лобзиком.	1	Осуществлять поиск необходимого для выжигания рисунка в различных печатных изданиях, в сети Интернет или выполнять рисунок самостоятельно. Выполнять отделку изделий из древесины выжиганием. Изготавливать изделия декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам. Проводить презентацию результатов труда.
3.7.2	Выжигание по дереву	2	Основные сведения о декоративной отделке изделий из древесины с помощью выжигания (пирографии).	1	
			<i>Практическая работа.</i> Декоративная отделка изделий из древесины выжиганием.	1	

Раздел 4. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)

4.1.	Санитария, гигиена и физиология питания	2			Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место для приготовления пищи.	1-7
4.1.1	Санитария и гигиена на кухне	1	<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».	1	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. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов минеральных солей и микроэлементов.	
4.1.2	Физиология питания	1	Питание как физиологическая потребность. Пищевые(питательные) вещества.	1	Осуществлять поиск значения понятия«витамины».	
4.2.	Технологии приготовления блюд	10			Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для бутербродов в жарочном шкафу или тостере.	
4.2.1	Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы	2	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов.	1		
			Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.	1		
4.2.2	Блюда из круп, бобовых и	4	Виды круп, бобовых и макаронных изделий,	1		

	<i>макаронных изделий</i>		применяемых в питании человека.		Находить пословицы о хлебе. Знакомиться с профессией повар. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.	
			Подготовка продуктов к приготовлению блюд.	1		
			Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.	1		
			Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	1		
4.2.3	<i>Блюда из яиц</i>	2	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.	1	Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. 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. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к 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»	1-7
			Технология приготовления блюд из яиц.	1		
4.2.4	<i>Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку</i>	2	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.	1		
			Понятие о сервировке стола.	1		
Раздел 6. «Исследовательская и созидательная деятельность» (8ч)						
6.1.	Разработка и реализация творческого проекта	8	Выполнение требований к готовому проекту.	1	Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты.	1-7
			Реализация этапов выполнения творческого проекта. (Техническое задание)	1		

		Реализация этапов выполнения творческого проекта. (Сбор информации)	1	Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.	
		Реализация этапов выполнения творческого проекта. (Разработка документации)	1		
		Реализация этапов выполнения творческого проекта. (Технологический этап)	1		
		Реализация этапов выполнения творческого проекта. (Испытание)	1		
		Расчёт стоимости проекта.	1		
		Защита (презентация) проекта	1		
Итого 68 часов					

6 класс (68 часов)

№ темы	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	часов	Основное содержание по темам	часов	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	Основы направления воспитательной деятельности
Раздел 6. «Технологии растениеводства и животноводства» (8ч)						
6.1	Растениеводство	6			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. Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по	1-7
6.1.1	Обработка почвы	2	Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку.	1		
			<i>Практическая работа.</i> Подготовка почвы к осенней обработке.	1		
6.1.2	Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями	2	Технология подготовки семян к посеву	1		
			Технологии посева семян и посадки культурных растений.	1		
6.1.3	Технологии уборки урожая	2	Технологии механизированной уборки овощных	1		

			культур. <i>Практическая работа.</i> Уборка урожая корнеплодов	1	борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур. Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приёмы хранения и переработки овощей и фруктов. Выполнять сбор семян овощных и цветочных растений	
6.2	Животноводство	2	Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека.	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.	
			Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.	1		

РАЗДЕЛ 1. «ТЕХНОЛОГИИ ВОЗВЕДЕНИЯ, РЕМОНТА И СОДЕРЖАНИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ» (4 часа)

1.1	Технологии возведения зданий и сооружений	1	Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений.	1	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
-----	--	---	---	---	--	-----

1.2	Ремонт и содержание зданий и сооружений.	1	Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений.	1	Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта.	
1.3	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.	2	Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение).	1	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.	

Раздел 2. «Технологии в сфере быта» (4 ч)

2.1	Планировка помещений жилого дома	2	Планировка помещений жилого дома (квартиры).	1	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
			<i>Практическая работа.</i> Планировка помещения	1		
2.2	Освещение жилого помещения	1	Освещение жилого помещения. Типы освещения.	1	Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определённого типа. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий.	
2.3	Экология жилища	1	Технологии содержания и гигиены жилища. Экология	1	Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в	

			жилища.		типах климатических приборов.	
Раздел 3. «Технологическая система» (10 ч)						
3.1	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.	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
			<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологическими системами.	1		
3.2	Системы автоматического управления. Робототехника.	2	Робототехника. Системы автоматического управления.	1	Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни	
			<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.	1		
3.3	Техническая система и её элементы	2	Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган.	1	Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчёт передаточного отношения механизма	
			Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный.	1		
3.4	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	2	Функция технической системы. Анализ функции технической системы.	1	Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете и других источниках	
			<i>Практические работы.</i> Анализ функций технических систем.	1		
3.5	Моделирование механизмов технических систем	2	Понятие моделирования технических систем.	1	Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых	
			Виды моделей (эвристические, натурные,	1		

			математические).		механизмов по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств.	
--	--	--	------------------	--	---	--

Раздел 4. «Материальные технологии» (24 ч)

Вариант А: Технологии обработки конструкционных материалов.

4.1	Свойства конструкционных материалов	2	Технология заготовки древесины.	1	Различать физические и механические свойства древесины. Проводить исследование плотности древесины. Знакомиться с профессиями оператор заготовительного комбайна, вальщик леса. Распознавать металлы и сплавы, искусственные материалы по образцам. Различать механические и технологические свойства металлов и сплавов, искусственных материалов. Распознавать виды сортового проката по его профилю	1-7
			Металлы и искусственные материалы. Свойства чёрных и цветных металлов.	1		
4.2	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов	2	Чертежи деталей из сортового проката.	1	Оформлять графическую документацию, читать сборочные чертежи. Вычерчивать эскизы или чертежи деталей из древесины, имеющих призматическую, цилиндрическую, коническую форму. Разрабатывать чертежи деталей из сортового проката. Применять компьютер для разработки графической документации	
			<i>Практические работы.</i> Выполнение эскиза или чертежа детали из древесины.	1		
4.3	Контрольно-измерительные инструменты	2	Виды контрольно-измерительных инструментов. Устройство штангенциркуля.	1	Контролировать качество изготовленных изделий с помощью контрольно-измерительных инструментов. Измерять размеры деталей штангенциркулем	
			Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля.	1		

4.4	Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей	2	Технологическая карта и её назначение. Маршрутная и операционная карты.	1	Разрабатывать технологические карты изготовления деталей из древесины, металлов и искусственных материалов на основе анализа эскизов и чертежей, в том числе с применением ПК. Знакомиться с профессиями слесарь механосборочных работ, слесарь ремонтник, слесарь-инструментальщик	
			<i>Практические работы.</i> Разработка технологической карты изготовления детали из древесины.	1		
4.5	Технологические операции обработки и сборки деталей из конструкционных материалов	12				1-7
4.5.1	<i>Технология соединения деталей из древесины</i>	2	Соединение брусков из древесины: внакладку, с помощью шкантов.	1	Изготавливать изделия из древесины, соединяя бруски с помощью клея внакладку (вполдерева). Контролировать качество полученного изделия	
			<i>Практическая работа.</i> Изготовление изделия из древесины с соединением брусков внакладку	1		
4.5.2	<i>Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом</i>	2	Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом.	1	Изготавливать детали, имеющие цилиндрическую и коническую форму ручными столярными инструментами с соблюдением правил безопасной работы. Контролировать качество готовых деталей.	
			<i>Практическая работа.</i> Изготовление деталей, имеющих цилиндрическую и коническую форму.	1		
4.5.3	<i>Устройство токарного станка для обработки древесины</i>	2	Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение.	1	Настраивать токарный станок для обработки заготовок необходимого диаметра и длины. Устанавливать на шпиндель патрон, трезубец и планшайбу. Настраивать подручник для выполнения продольного, поперечного и	
			Виды точения заготовок. Правила безопасной работы на токарном станке.	1		

					продольно-поперечного точения. Знакомиться с профессией токарь.
4.5.4	Технология обработки древесины на токарном станке	2	Технология токарной обработки древесины.	1	Выполнять обработку заготовки для её последующего точения на станке и подготовку дереворежущих инструментов. Управлять токарным станком по обработке древесины. Изготавливать детали цилиндрической и конической формы на токарном станке по чертежам с соблюдением правил безопасной работы. Применять контрольно-измерительные инструменты при выполнении токарных работ.
			<i>Практическая работа.</i> Точение детали из древесины на токарном станке.	1	
4.5.5	Технология резания металла и пластмасс слесарной ножовкой	2	Технологическая операция резания металлов и пластмасс ручными инструментами..	1	Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки заготовок. Выполнять по разметке резание заготовок из металлов и искусственных материалов слесарной ножовкой в тисках с соблюдением правил безопасной работы. Контролировать качество вырезанных деталей.
			<i>Практическая работа.</i> Резание металла и пластмассы слесарной ножовкой	1	
4.5.6	Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы	2	Опиливание. Виды напильников. Приёмы опиливания заготовок из металла, пластмасс.	1	Выполнять по разметке опиливание заготовок из металла и пластмасс. Отрабатывать навыки работы с напильниками различных типов. Изготавливать детали из металлов и искусственных материалов с соблюдением правил безопасной работы
			<i>Практическая работа.</i> Опиливание заготовок из металла и пластмасс	1	
4.6	Технология сверления заготовок	2	Устройство и назначение сверлильного станка.	1	Настраивать сверлильный станок для сверления

	на настольном сверлильном станке.		<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с устройством настольного сверлильного станка, сверление отверстий на станке.	1	в заготовках отверстий необходимого диаметра. Устанавливать на столе станка машинные тиски и заготовки. Сверлить отверстия в заготовках с соблюдением правил безопасной работы. Применять контрольно-измерительные инструменты при сверлильных работах
4.7	Технологии отделки изделий из конструкционных материалов.	2	Подготовка поверхностей деталей из древесины перед окраской.	1	Выполнять подготовку (грунтование, шпатлевание и зачистку) поверхностей деталей из древесины перед окраской. Окрашивать изделия из древесины краской или эмалью. Выполнять отделку поверхностей готовых изделий из металлов и искусственных материалов (окрашиванием, лакированием и др.) с соблюдением правил безопасной работы. Выявлять и устранять дефекты отделки. Знакомиться с профессиями лудильщик, гальваник, металлург
			Отделка деталей и изделий окрашиванием.	1	

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

5.1	Технологии приготовления блюд	10			1-7
5.1.1	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	2	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.		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
			Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр.		

					<p>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.</p>
5.1.2	Технология приготовления изделий из жидкого теста	2	Виды блюд из жидкого теста.	1	<p>Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.</p>
			<i>Практические работы.</i> Определение качества мёда.	1	
5.1.3	Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов	2	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов.	1	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. 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</p>
			Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).	1	

					<p>последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть 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.</p>
5.1.4	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей.	1	<p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p>
			Требования к качеству и оформлению готовых блюд. <i>Практическая работа.</i>	1	
5.1.5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	2	Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы	1	<p>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</p>
			Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.	1	

					технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку 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.	
--	--	--	--	--	---	--

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

7.1	Разработка и реализация творческого проекта	8	Выполнение требований к готовому проекту.	1	Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.	1-7
			Реализация этапов выполнения творческого проекта. (Техническое задание)	1		
			Реализация этапов выполнения творческого проекта. (Сбор информации)	1		
			Реализация этапов выполнения творческого проекта. (Разработка документации)	1		
			Реализация этапов выполнения творческого проекта. (Технологический этап)	1		
			Реализация этапов выполнения творческого проекта. (Испытание)	1		
			Расчёт стоимости	1		

