

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №36» города Улан-Удэ**

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании МО учителей  
музыки, изо, технологии,  
физической культуры.  
Протокол № 5  
от «10 » июня 2021 г.

**ПРИНЯТО:**

на педагогическом совете  
Протокол № 1  
«30» августа 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАОУ СОШ № 36  
Е.С. Анисимова  
Приказ №196  
от «30» августа 2021 г.



**Рабочая программа  
учебного курса «Технология»**

**Класс:** 6а, 6б, 6в

**Уровень образования:** основное общее образование

**Срок реализации программы** – 2021/2022 учебный год.

**Количество часов по учебному плану:** всего – 68 ч/год; 2ч/неделю

**Рабочую программу составила:** Иванова Т.В., учитель технологии

**Рабочая программа составлена на основе:**

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 с изменениями и дополнениями)
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года № 996-р)
- Примерной программы основного общего образования по курсу «Технология», для учащихся 5-9 классов, М.: «Просвещение»2010г (стандарты второго поколения); авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко издательский центр «Вентана-Граф», 2014год.

**Учебник:** Технология 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Сеница, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2017г.

**Улан-Удэ 2021**

### Аннотация к рабочей программе

<b>Предмет</b>	<b>Технология</b>
<b>Класс</b>	<b>6а, 6б, 6в</b>
<b>Учитель</b>	<b>Иванова Татьяна Васильевна</b>
<b>Срок реализации программы</b>	<b>1 год</b>
<b>Место в учебном плане ОО</b>	Обязательная часть: 68 ч. Итого: <b>количество часов в неделю _2_, в год _68_</b>
<b>УМК</b>	Обучение ведется по учебно-методическому комплекту, который состоит из: 1.Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П. Литвиненко, О.А. Чельцова, Т.А. Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г. 2.Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М: Вентана - Граф, 2017 3. Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.
<b>Цели и задачи</b>	Основная <b>цель</b> школьного предмета «Технология» - изучения курса «Технология» в системе основного общего образования являются: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;</li> <li>▪ освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;</li> <li>▪ воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;</li> <li>▪ профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;</li> <li>▪ формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;</li> <li>▪ развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;</li> <li>▪ овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;</li> <li>▪ овладение общетрудовыми и специальными умениями,</li> </ul>

	<p>необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства</p> <p>Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.</p> <p><b>задачи обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;</li> <li>▪ воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ овладение способами деятельности:</li> </ul> </li> <li>▪ умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;</li> <li>▪ способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;</li> <li>▪ умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;</li> <li>▪ освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.</li> </ul>
<p><b>Общая характеристика учебного предмета</b></p>	<p>Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.</p> <p>Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.</p> <p>Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• технологическая культура производства;</li> <li>• распространенные технологии современного производства;</li> <li>• культура, эргономика и эстетика труда;</li> <li>• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• основы черчения, графики, дизайна;</li><li>• элементы домашней и прикладной экономики;</li><li>• знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;</li><li>• методы технической, творческой, проектной деятельности;</li><li>• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.</li></ul> <p>В процессе обучения технологии учащиеся:</p> <p><b>ознакомятся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;</li><li>• с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;</li><li>• с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;</li><li>• с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;</li><li>• с производительностью труда; реализацией продукции;</li><li>• с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;</li><li>• с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);</li><li>• с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;</li></ul> <p><b>овладеют:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;</li><li>• навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;</li><li>• основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;</li><li>• умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;</li><li>• умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;</li><li>• навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;</li><li>• навыками организации рабочего места.</li></ul>
--	--

<b>Основные образовательные технологии</b>	Технология дифференцированного обучения, направленная на развитие и саморазвитие личности обучающихся. Информационные. Проектные. Технологии личностно-ориентированного образования. Здоровьесберегающие технологии. Тестовые технологии.
--	---

## **Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Изучение технологии в 6 классе направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

### **Личностные результаты обучающихся, формируемые при изучении технологии**

#### ***У обучающегося будут сформированы:***

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

#### ***Обучающийся получит возможность для формирования:***

- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- установки на здоровый образ жизни и реализации в реальном поведении и поступках.

### **Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:**

***1. Гражданского воспитания:*** формирование у детей активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях общества; развитие культуры межнационального общения; формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям; развитие в детской среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности; формирование стабильной системы нравственных и смысловых установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

***2. Патриотического воспитания и формирование российской идентичности:*** формирование у детей патриотизма, чувства гордости за свою Родину, готовности к защите интересов Отечества, ответственности за будущее России; развитие у подрастающего поколения уважения к таким символам государства, как герб, флаг, гимн Российской Федерации, к историческим символам и памятникам Отечества;

***3. Духовное и нравственное воспитание детей:*** развития у детей нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия); формирования выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе

способности к сознательному выбору добра; развития сопереживания и формирования позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; оказания помощи детям в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных.

**4. Приобщение детей к культурному наследию:** воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации; увеличение доступности детской литературы для семей, приобщение детей к классическим и современным высокохудожественным отечественным и мировым произведениям искусства и литературы; поддержку мер по созданию и распространению произведений искусства и культуры, проведению культурных мероприятий, направленных на популяризацию российских культурных, нравственных и семейных ценностей; создание условий для сохранения, поддержки и развития этнических культурных традиций и народного творчества.

**6. Физического воспитания и формирование культуры здоровья:** формирование у подрастающего поколения ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни; формирование в детской и семейной среде системы мотивации к активному и здоровому образу жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры здорового питания; развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;

**7. Трудового воспитания:** воспитания у детей уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям; формирования у детей умений и навыков самообслуживания, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности, включая обучение и выполнение домашних обязанностей; развития навыков совместной работы, умения работать самостоятельно, мобилизуя необходимые ресурсы, правильно оценивая смысл и последствия своих действий;

**8. Экологического воспитания:** развитие у детей и их родителей экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам Родины, России и мира; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.

### **Метапредметные результаты:**

#### **Регулятивные:**

*Ученик научится:*

- комбинировать известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельно организовать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий;
- планировать свои действия в соответствии с учебными задачами и инструкцией учителя;
- учитывать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале;

- в сотрудничестве с учителем находить несколько вариантов решения учебной задачи, представленной на наглядно-образном уровне;
- вносить необходимые коррективы в действия на основе принятых правил;
- выполнять учебные действия в устной и письменной речи;
- принимать установленные правила в планировании и контроле способа решения;
- осуществлять пошаговый контроль под руководством учителя в доступных видах учебно-познавательной деятельности.

*Ученик получит возможность научиться:*

- понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике;
- выполнять действия в опоре на заданный ориентир;
- воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников;
- в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи;
- на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых объектов;
- выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане;
- самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом.

### **Познавательные:**

*Ученик научится:*

- осознавать важность освоения универсальных умений, связанных с выполнением практической работы;
- осмысливать технологию приготовления блюд;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ;
- ответственно относиться к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- оценивать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- самостоятельно выполнять различные творческие проектные работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- осуществлять поиски информации с использованием ИКТ;
- выбирать наиболее эффективные способы решения поставленных задач;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- осуществлять поиск нужной информации, используя материал учебника и сведения, полученные от взрослых;

*Ученик получит возможность научиться:*

- адекватно воспринимать предложения учителей, товарищей, родителей и других людей по исправлению допущенных ошибок;
- устанавливать соответствие полученного результата поставленной цели;
- искать и выделять необходимую информацию из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема);
- собирать информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными);
- обработать информации (определение основной и второстепенной информации);
- слушать собеседника;



- определять общую цель и пути ее достижения;
- осуществлять взаимный контроль,
- адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих, оказывать в сотрудничестве взаимопомощь;

### **Коммуникативные:**

*Ученик научится:*

- принимать активное участие в работе парами и группами, используя речевые коммуникативные средства;
- допускать существование различных точек зрения;
- использовать в общении правила вежливости;
- использовать простые речевые средства для передачи своего мнения;
- контролировать свои действия в коллективной работе;
- понимать содержание вопросов и воспроизводить вопросы;
- определять и играть возможные роли в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации.

***Ученик получит возможность научиться:***

- строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
- использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач.
- корректно формулировать свою точку зрения;
- проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;
- контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.

### **Предметные**

*Ученик научится:*

- характеризовать общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- различать общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- обосновывать требования к качеству готовых блюд, правила подачи блюд к столу;
- различать общие сведения о роли рыбных блюд в питании человека, определять

доброкачественность рыбы, оттаивать, готовить блюда, определять их готовность и подавать к столу; соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы;

- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия; подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения. заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине обтачные швы; читать и строить чертёж плечевого швейного изделия, выполнять моделирование с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройку к раскрою;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда.

*Ученик получит возможность научиться:*

- понимать влияние на качество пищевых продуктов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.д.; определять признаки доброкачественности рыбы, правила оттаивания, первичная обработка рыбы, блюда из рыбы; осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями; анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- диагностировать результат познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показаниям; овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов;
- овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий; овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства; познакомиться с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА (68ч.)

### Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»-2ч.

#### Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»-8ч.

#### Тема 1. Интерьер жилого дома-4ч

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

#### Тема 2. Комнатные растения в интерьере-4ч.

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений Профессия садовник

*Тема практической работы.*

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

### Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»-12ч.

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Токарный станок. Устройство и назначение токарного станка. Историческая справка. Инструменты для работы на токарном станке. Точение.

Общие сведения о металлах. Металлический прокат. Механические и технологические свойства металла. Технологическая карта изготовления изделия. Рабочее место (верстак). Инструменты и приспособления. Технология резания, рубки, опиливания

металлических материалов, заготовок.

*Темы лабораторно-практических работ.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Правила безопасной работы при обработке древесины. Правила безопасной работы с тонколистовым металлом, проволокой. Технологическая карта. Работа с фольгой.

## **Раздел « Кулинария»-10ч**

### **Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Кухня. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Требования к современной кухне. Общие сведения о пище. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Инструктажи.

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Инструктажи.

Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

### **Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.

Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы.

Первичная и тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы, морепродуктов ( салаты)

### **Тема 3. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса(зимний салат).

### **Тема 4. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки

птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление блюда из птицы.

### **Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Тема лабораторно-практической работы*

Применение современных инструментов и приспособлений для нарезки овощей и фруктов. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления блюд. Мини-проект «Праздничный обед».

### **Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

*Темы лабораторно-практических работ.* Исследование состава обеда.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»-12ч.**

### **Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды нетканых материалов из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон. Маркировка символов по уходу за одеждой.

*Тема лабораторно-практической работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Изучение символов на маркировке одежды.

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

*Темы лабораторно-практических работ*

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Чистка и смазка швейной машины

### **Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

*Тема лабораторно-практической работы.*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

### **Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавами.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Темы лабораторно-практических работ.* Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

#### **Раздел. Художественные ремёсла-10ч.**

*Теоретические сведения.* Лобзик. Устройство лобзика. Технология работы с лобзиком. Материал для работы с лобзиком. Правила безопасной работы с лобзиком. Отделка деталей и соединение в готовое изделие. Выжигание и резьба по дереву. Технология выжигания. Технология резьбы по дереву. Зачистка и лакирование.

*Темы лабораторно-практических работ.* Описать всю технологию изготовления изделия выпиливание лобзиком.

#### **Раздел. Ручное вязание-12ч.**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практические работы.* Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

«Изонить» Технология изготовления «Изонити». Основные приёмы работы. Правила безопасности при работе с иглой.

*Практические работы:* основные приёмы изонити, выполнить рисунок по выбору.

### Тематическое планирование по курсу «Технология»

№ п/п	Раздел, тема	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	Домашнее задание	Основные направления воспитательной деятельности
<b>I</b> <b>1</b>	<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 2ч</b>	Введение	1	03.09	с.2 Инструктаж по правилам поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.	Гражданское воспитание; Трудовое воспитание; Экологическое воспитание.
<b>2</b>		Исследовательская и созидательная деятельность	1	03.09	с.3 Прочитать	
<b>II</b> <b>3</b>	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 8 ч</b>	Планировка жилого дома	1	10.09	п.2 Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка	Гражданское воспитание; Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности; Духовное и нравственное воспитание
<b>4</b>		Планировка жилого дома	1	10.09	п.2	
<b>5</b>		Интерьер жилого дома	1	17.09	п.3 Презентация «Декоративное оформление интерьера».	
<b>6</b>		Интерьер жилого дома	1	17.09	п.3	
<b>7</b>		Комнатные растения в интерьере квартиры	1	24.09	п.4 Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».	
<b>8</b>		Комнатные растения в интерьере квартиры	1	24.09	п.4	
<b>9</b>		Технология выращивания	1	01.10	п.5 Найти информацию о	

		комнатных растений			приёмах размещения комнатных растений	
10		Технология выращивания комнатных растений	1	01.10	п.5	
III 11	<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 12ч</b>	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия	1	08.10	п.6 Определить виды лесоматериалов и пороков древесины.	Гражданское воспитание; Трудовое воспитание; Экологическое воспитание; Физическое воспитание; Приобщение детей к культурному наследию.
12		Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия	1	08.10	п.6	
13		Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделия	1	14.10	п.6 Ответить на вопросы 1,2	
14		Конструирование и моделирование изделий из древесины	1	14.10	п.7 Разработать маршрутную карту изготовления изделия	
15		Конструирование и моделирование изделий из древесины	1	21.10	п.7	
16		Устройство и работа токарного станка для обработки древесины	1	21.10	п.8 Составить таблицу	



17		Технология точения древесины на токарном станке	1	28.10	п.9 Прочитать	
18		Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	1	28.10	п.10 Ответить на вопросы	
19		Проектирование изделий из металлического проката	1	11.11	п.11 Сообщение	
20		Разрезание металлического проката слесарной ножовкой	1	11.11	п.12 Конспект	
21		Рубка металлических заготовок зубилом	1	18.11	п.13 Прочитать	
22		Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	1	18.11	п.14	
IV 23	<b>Раздел «Кулинария» 10ч</b>	Блюда из круп и макаронных изделий	1	25.11	п.33 Найти информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.	
24		Блюда из круп и макаронных изделий	1	25.11	п.33	
25		Технология	1	02.12	п.34 Написать	

		приготовления блюд из рыбы нерыбных продуктов моря			последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.
<b>26</b>		Технология приготовления блюд из рыбы нерыбных продуктов моря	1	02.12	п.34
<b>27</b>		Технология приготовления блюд из мяса и птицы	1	09.12	п.35 Написать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.
<b>28</b>		Технология приготовления блюд из мяса и птицы	1	09.12	п.35
<b>29</b>		Технология приготовления первых блюд (супов)	1	16.12	п.36 Приготовить суп-пюре
<b>30</b>		Технология приготовления первых блюд (супов)	1	16.12	п.36 Тест
<b>31</b>		Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	1	23.12	п.37 Выполнить сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
<b>32</b>		Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	1	23.12	п.37 Сложить салфетки для сервировки стола

<b>V 33</b>	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 12</b>	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1	13.01	п.15 Составить коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.	Трудовое воспитание; Экологическое воспитание; Физическое воспитание; Приобщение детей к культурному наследию.
34		Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1	13.01	п.15	
35		Уход за одеждой из химических волокон	1	20.01	Прочитать	
36		Текстильные изделия. Маркировка символов по уходу	1	20.01	Найти информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.	
37		Конструирование швейных изделий	1	27.01	п.16 Ответить на вопросы	
38		Технология изготовления швейных изделий	1	27.01	п.18 Знать понятия: мерки, чертеж; Уметь снимать мерки;	
39		Раскрой	1	03.02	п.18 Конспект	
40		Ручные работы	1	03.02	п.20 Сообщение	
41		Ручные работы	1	10.02	Таблица	
42		Ручные работы	1	10.02	п.20	
<b>43</b>		Уход за швейной машиной	1	17.02	п.21 Устройство машинной иглы	
<b>44</b>		Дефекты машинной строчки. Виды машинных операций	1	17.02	п.22 Заполнить таблицу «Виды машинных операций»	

<b>VI 45</b>	<b>«Художественные ремёсла» 10ч.</b>	Отделка изделий. Выпиливание лобзиком.	1	24.02	п.24 Прочитать	Гражданское воспитание; Патриотическое воспитание и формирование русской идентичности; Духовное и нравственное воспитание; Приобщение детей к культурному наследию; Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение; Экологическое воспитание.
46		Отделка изделий. Выпиливание лобзиком.	1	24.02	п.24 Конспект	
<b>47</b>		Отделка изделия. Соединение изделий из древесины	1	03.03	п.25 Соблюдение правил безопасности. Буклет	
<b>48</b>		Отделка изделия. Соединение изделий из древесины	1	03.03	п.25 Сообщение	
<b>49</b>		Отделка изделия. Выжигание. Резьба по дереву	1	10.03	п.26 Эскиз рисунка	
<b>50</b>		Отделка изделия. Выжигание. Резьба по дереву	1	10.03	п.26 Ответить на вопросы	
<b>51</b>		Зачистка поверхностей и лакирование.	1	17.03	п.27	
<b>52</b>		Зачистка поверхностей и лакирование.	1	17.03	п.27 Подготовить электронную презентацию проекта	
<b>53</b>		Защита творческого проекта	1	24.03	п.28 Проект	
<b>54</b>		Защита творческого проекта	1	24.03	п.28	
<b>55</b>	<b>Раздел. Ручное вязание-14ч</b>	Основы технологии вязания крючком	1		п.30 «Основные виды петель при вязании крючком» Таблица	
<b>56</b>		Основы технологии	1		п.30 Ответить на	

		вязания крючком			вопросы
57		Вязание полотна	1		Найти информацию об истории вязания
58		Вязание полотна	1		п.31 Прочитать
59		Вязание по кругу	1		Вязать образцы крючком
60		Вязание по кругу	1		п.32
61		Защита творческого проекта	1		п.33Проект
62		Защита творческого проекта	1		
63		Основы технологии «Изонить»	1		п.34 Придумать схему.
64		Основы технологии «Изонить»	1		п.34
65		Ручные работы «Изонить»	1		п.35 Изготовление открытки «Изонить»
66		Ручные работы «Изонить»	1		п.35 Подготовить электронную презентацию проекта.
67		Защита творческого проекта	1		п.36 Проект
68		Защита творческого проекта	1		П.36

### Контроль обученности по предмету

<b>Месяц</b>	<b>Контрольно-измерительный материал</b>
сентябрь	Входная к/р П/р «Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка».
октябрь	Творческий проект по разделу «Растение в интерьере жилого дома»
ноябрь	Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».
декабрь	Практическая работа «Определение видов лесоматериалов и пороков древесины».
январь	Проект «Кухонная доска»
февраль	Практическая работа. Тест «Плотное и ажурное вязание по кругу».
март	Доклад к защите творческого проекта. Тест «Сервировка стола»
апрель	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»
май	Творческая работа Итоговое тестирование

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575794

Владелец Анисимова Елена Степановна

Действителен с 23.11.2021 по 23.11.2022