

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 1 имени Героя Российской Федерации
Ю.Д.Недвиги» муниципального образования «Барышский район»
Ульяновской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор
И.Ю. Титова
Приказ № 108 от «22.» 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
По технологии для 5-6 класса
(название учебного предмета)
уровень базовый

срок реализации 2 года

Разработчик программы: Громов Олег Валентинович
Учитель технологии первой квалификационной категории

Рассмотрена
педагогическим советом
МБОУ СОШ №1 МО «Барышский район»
протокол № 14 от «26.» августа 2021 г

СОГЛАСОВАНА:
Зам директора по УВР
«26.» августа 2021 года

Аннотация к рабочей программе по технологии

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования.

Программа соответствует требованиям к структуре программ, заявленным в ФГОС, и включает:

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.
2. Содержание курса технологии.
3. Тематическое планирование.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и обеспечена УМК для 5-8-го классов А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. 2020г.

Рабочая программа ориентирована на использование учебно-методического комплекта

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования предмет «Технология» реализуется из расчёта 2 ч в неделю в 5—7 классах, 1 ч в 8 классе, 1 ч в 9 классе — за счёт вариативной части учебного плана и внеурочной деятельности.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Общие задачи образования с учётом специфики учебного предмета, курса: освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда; развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности,

уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Изучение технологии вносит значительный вклад в достижение главных целей основного общего образования, способствуя:

- формированию целостного мировоззрения, способствующих овладению трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- совершенствованию общеучебных и общекультурных навыков работы с информацией в процессе систематизации и обобщения имеющихся и получения новых знаний, умений, создания изделий из различных материалов;
- воспитанию ответственного и избирательного отношения к пониманию ценности материальной культуры для жизни и развития человека; к формированию эстетической среды бытия.

Достижению результатов обучения способствует применение деятельностного подхода, который реализуется через использование эффективных педагогических технологий (технологии личностно ориентированного обучения, развивающего обучения, технологии развития критического мышления, проектной технологии, ИКТ, здоровьесберегающих). Предполагается использование методов обучения, где ведущей является самостоятельная познавательная деятельность обучающихся: проблемный, исследовательский, программированный, объяснительно-иллюстративный

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные:	Метапредметные:
5 класс	
• освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются: • формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;	• самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной 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;	• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; • определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
• самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;	• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
• развитие трудолюбия и	• организация учебного

ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;	сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками.
	• развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение.
6 класс	
• Формирование познавательных интересов и активности при изучении технологии. • Осознание необходимости общественно-полезного труда	• умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
• Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности • Овладение установками, нормами и правилами организации труда	• умение самостоятельно планировать пути достижения целей защищённости, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
• Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам	• умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы,
• формирование основ	• умение создавать, применять и

экологической культуры на основе признания ценности жизни во всех ее проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;	преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
	• умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
Предметные	
Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
5 класс	
• характеризует рекламу как средство формирования потребностей; характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; 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);	•. Научатся находить и представлять информацию в интернете и других источниках.

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 ва эргономическим, санитарно-гигиеническим, эстетическим требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.	
• называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;	• читать маркировку и штриховые коды на упаковках. разъяснять 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;	Научатся составлять последовательность изготовления простейших конструкторских изделий
• приводит произвольные примеры производственных технологий; объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя	Находить, составлять и представлять технологические карты.

негативные эффекты технологий; составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;	
•оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. - Познакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников, научатся определять цели и задачи проектной деятельности. - Изучат этапы выполнения проекта. -	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. - Научатся составлять доклад для защиты творческого проекта. - Научатся защищать творческий проект
6 класс	
называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания; приводит произвольные примеры технологий в сфере быта;	• разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту; оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения; получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;	анализировать опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы; проводит анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы в процессе проектирования продукта;	применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию технологических систем; .

читает элементарные чертежи и эскизы; выполняет эскизы механизмов, интерьера;	
• 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;	• получать опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли.
• 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	

Содержание курса

В период карантина (усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий) обучение детей может осуществляться в дистанционном режиме. Для организации дистанционного обучения по технологии используются следующие платформы: «Российская электронная школа», «Московская электронная школа», Сервис «Яндекс. Учебник», Сервис «ЯКласс», образовательная программа «Учи.ру», Google Forms, Google. Класс, Электронная версия УМК от издательства «Просвещение» и «Российский учебник», zoom и т.д.

Допускается сокращение времени проведения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий до 30 минут.

Уроки в дистанционном формате ведутся с учетом образовательной смены деятельности не более 15 минут за компьютером 5 класс, не более 20 минут за компьютером 6,7 классы, не более 25 минут 8,9 классы.

(СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».)

5класс

Раздел «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ»

Тема. Потребности человека

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребностей человека.

Тема. Понятие технологии

Теоретические сведения . 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.

Лабораторно-практические и практические работы.
Ознакомление с технологиями.

Тема . Технологический процесс

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.
Подготовка к образовательному путешествию. Разработка технологических карт простых технологических процессов.

Раздел: «ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ»

Тема . Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта.

Теоретические сведения. Творчество. Что называют творческим проектом. Этапы творческого проекта. Достоинства и недостатки различных вариантов проекта.

Лабораторно-практические и практические работы. Работа над творческим проектом.

Тема. Реклама.

Теоретические сведения. Основные принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Лабораторно-практические и практические работы. Работа над творческим проектом.

Раздел «Материальные технологии»

Тема . Виды и свойства конструкционных материалов.

Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов

Теоретические сведения. 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

Лабораторно-практические и практические работы .

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

Тема. Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов.

Теоретические сведения. Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб.

Лабораторно-практические и практические работы . Читать и оформлять графическую документацию. Вычерчивать эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов. Знакомиться с профессией инженер-конструктор

Тема . Технологии изготовления изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы . Составлять последовательность выполнения работ при изготовлении деталей из древесины. Разрабатывать технологическую последовательность изготовления деталей из металлов и искусственных материалов на основе анализа эскизов и чертежей. Находить в сети Интернет и представлять

информацию о технологических процессах изготовления деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки

Тема.

РАЗДЕЛ «МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ КОНСТРУКЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ

Тема . Виды и свойства конструктивных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и 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.

Тема. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.
Организация рабочего места для столярных работ.
Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков.

**Тема . Графическое изображение деталей и изделий из
конструкционных материалов**

Теоретические сведения . 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. 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. Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, простановка их размеров. Точность измерений. Понятия «номинальный размер», «наибольший и наименьший допустимые размеры». Предельные отклонения и допуски на размеры детали. Посадки с натягом и зазором.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Графическое изображение изделий из тонколистового материала и проволоки.

Тема . Технология изготовления изделий из конструкционных материалов

Теоретические сведения. Последовательность изготовления деталей из древесины. Технология изготовления изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка последовательности изготовления детали из древесины. Разработка технологии изготовления деталей из металла и искусственных материалов.

Тема . Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс

Теоретические сведения. Разметка заготовок из древесины. Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Разметка заготовок из древесины. Разметка заготовок из металла и искусственных материалов.

Тема. Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс

Теоретические сведения 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Пиление заготовок из древесины. Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Тема. Технология строгания заготовок из древесины

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

Лабораторно-практические и практические работы. Строгание заготовок из древесины.

Тема. Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки

Теоретические сведения. Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Гибка заготовок из листового металла и проволоки.

Тема. Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работ. Сверление заготовок из древесины. Получение отверстий в заготовках из металлов.

Тема. Технология сборки деталей из древесины.

Теоретические сведения. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей. Правила безопасной работы. Соединение деталей из древесины шурупами и саморезами. Соединение деталей из древесины клеем.

Лабораторно-практические и практические работ. Соединение деталей из древесины гвоздями. Соединение деталей из древесины с помощью шурупов (саморезов). Соединение деталей из древесины с помощью клея.

Тема. Технология сборки деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работ. Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Тема. Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов.

Теоретические сведения. Зачистка поверхностей деталей из древесины. Зачистка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. Правила безопасной работы. *Лабораторно-практические и практические работ.* Зачистка деталей из древесины. Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

Тема. Технология отделки изделий из конструкционных материалов.

Теоретические сведения. Отделка изделий из древесины. Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. Правила безопасной работы. *Лабораторно-практические и практические работ.* Отделка изделий из древесины. Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Тема. Технологии художественно - прикладной обработки материалов.

Тема. Выпиливание лобзиком

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выпиливание изделий из древесины лобзиком. Отделка изделий из древесины выжиганием.

Тема. Выжигание по дереву

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

Лабораторно-практические и практические работы. 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

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

Тема . Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. 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. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема . Физиология питания

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, 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 размолва зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. 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. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии растениеводства и живот

Тема. Выращивание культурных растений.

Теоретические сведения. Выращивание культурных растений. Признаки и причины недостатка элементов питания растений.

Лабораторно-практические и практические работы. Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями. Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку комнатных растений. Осуществлять поиск информации в Интернете.

Тема. Вегетативное размножение растений

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Находить и представлять информацию о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.

Тема. Выращивание комнатных растений

Теоретические сведения. Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Осваивать технологические приёмы выращивания комнатных растений. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о современных технологиях выращивания растений: гидропонике, аэропонике, с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник.

Тема «Животноводство»

Тема. Животноводство

Теоретические сведения. 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 логики выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).

Лабораторно-практические и практические работы. Собирать информацию и описывать примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека. Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и представлять информацию об устройстве животноводческой фермы, механизации работ на ферме

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»

Тема. Разработка и реализация творческого.

Теоретические сведения Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.

Лабораторно-практические и практические работы. Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать

стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта

6 класс

Раздел Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений

Тема. Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт и содержание зданий и сооружений.

Теоретические сведения 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).

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнить поиск в интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.

Тема 2. Ремонт и содержание зданий и сооружений Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений.

Теоретические сведения Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

Лабораторно-практические и практические работы. Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач по взаимодействию со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта.

Тема 3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.

Теоретические сведения Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

Лабораторно-практические и практические работы. Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнить поиск в интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, работающих в сфере ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ БЫТА»

Тема 1. Планировка помещений жилого дома.

Теоретические сведения. Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере.

Лабораторно-практические и практические работы. Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и на компьютере.

Тема 2. Освещение жилого помещения

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определенного типа. Осуществлять сохранение информации в форме описаний, фотографий

Тема 3. Экология жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СИСТЕМА»

Тема 1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств для

удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы

Тема 2. Системы автоматического управления. Робототехника
Теоретические сведения Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Лабораторно-практические и практические работы. Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни

Тема 3. Техническая система и её элементы
Теоретические сведения 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. Лабораторно-практические и практические работы. Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчет передаточного отношения механизма

Тема 4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ
Теоретические сведения Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа. Лабораторно-практические и практические работы. Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы.

Тема 5. Моделирование механизмов технических систем Понятие моделирования технических систем.
Теоретические сведения Виды моделей (эвристические, натурные, математические). Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться с функциями модели и принципами моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов, по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств.

Тема 1. Свойства конструкционных материалов

Теоретические сведения .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.

Лабораторно-практические и практические работы. Различать физические и механические свойства древесины. Проводить исследование плотности древесины. 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

Тема 2. Графическое изображение деталей и изделий.

Теоретические сведения. 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. Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, простановка их размеров. Точность измерений. Понятия «номинальный размер», «наибольший и наименьший допустимые размеры». Предельные отклонения и допуски на размеры детали. Посадки с натягом и зазором.

Лабораторно-практические и практические работы. 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

Тема 3. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Контролировать качество изготовленных изделий с помощью контрольно измерительных инструментов. Измерять размеры деталей штангенциркулем.

Тема 4. Технологическая карта — основной документ для изготовления де талей.

Теоретические сведения Технологическая карта и ее назначение. Маршрутная

и операционная карты. Последовательность разработки технологической карты изготовления деталей из древесины и металла. Использование компьютера для подготовки графической документации. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, механосборочными и ремонтными работами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разрабатывать технологические карты изготовления деталей из древесины, металлов и искусственных материалов на основе анализа эскизов и чертежей, в том числе с применением компьютера.

Тема 5. Технология соединения деталей из древесины.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготавливать изделия из древесины, соединяя бруски с помощью клея внакладку (вполдерева), используя соединения: ступенчатое и врезкой, без шкантов или со шкантами. Контролировать качество полученного изделия

Тема 6. Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом.

Теоретические сведения Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Контроль качества изделий. Правила безопасного труда при работе ручными столярными инструментами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготавливать детали, имеющие цилиндрическую и коническую форму, ручными столярными инструментами с соблюдением правил безопасной работы. Контролировать качество готовых деталей.

Тема. 7. Устройство токарного станка для обработки древесины.

Теоретические сведения Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение. Организация работы на токарном станке. Оснастка и инструменты для работы на токарном станке. Виды точения заготовок. Правила безопасного труда при работе на токарном станке.

Лабораторно-практические и практические работы. Настраивать токарный станок для обработки заготовок необходимого диаметра и длины. Устанавливать на шпиндель патрон, трезубец и планшайбу. Настраивать

подручник для выполнения продольного, поперечного и продольно поперечного точения.

Тема 8. Технология обработки древесины на токарном станке.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнять обработку заготовки для ее последующего точения на станке и подготовку дереворежущих инструментов. Управлять токарным станком для обработки 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.

Тема 9. Технология резания металла и пластмассы слесарной ножовкой.

Теоретические сведения Технологическая операция резания металла и пластмассы ручными инструментами. Приемы и особенности резания слесарной ножовкой заготовок из металла и пластмасс. Приспособления. Ознакомление с механической ножовкой. Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 10. Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы.

Теоретические сведения Опиливание. Виды напильников. Приемы опиливания заготовок из металла, пластмассы. Приспособления. Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнять по разметке опиливание заготовок из металла и пластмассы. Отрабатывать навыки работы с напильниками различных типов. Изготавливать детали из металлов и искусственных материалов с соблюдением правил безопасной работы

Тема 11. Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке.

Теоретические сведения Устройство и назначение сверлильного станка. Подготовка станка к работе. Инструменты. Приемы сверления отверстий. Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Настраивать сверлильный станок для сверления 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.

Тема 12. Технологии отделки изделий из древесины, металла и пластмассы.

Теоретические сведения 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 металла и искусственных материалов. Контроль и оценка качества изделий. Правила безопасной работы с красками и эмалями. Профессии, связанные с отделкой поверхностей деталей Лабораторно-практические и практические работы.

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 металла и искусственных материалов (окрашиванием, лакированием и др.) с соблюдением правил безопасной работы. Выявлять и устранять дефекты отделки.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Тема 1. Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов.

Теоретические сведения Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки

овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей

и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, их влиянии на сохранение здоровья человека

Тема 2. Тепловая кулинарная обработка овощей. Теоретические сведения Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегрета из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегрета, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.

Тема 3. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов .

Теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Лабораторно-практические и практические работы. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями и посудой. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши,

блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.

Тема 4. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Теоретические сведения 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете и других источниках информации рецепты блинов, блинчиков и оладий.

Тема 5. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Теоретические сведения Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приемы труда. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять соленую рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА»

Тема 1 Обработка почвы.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться с составом почвы, с агротехническими приемами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Знакомиться с профессией агроном.

Тема. 2. Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.

Теоретические сведения 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приемы труда. Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур.

Тема. 3. Технологии уборки урожая.

Теоретические сведения 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приемы хранения и переработки овощей и фруктов. Выполнять сбор семян овощных и цветочных растений.

Животноводство

Тема 4. Содержание животных. Теоретические сведения Содержание животных 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. Устройство вольера и будки для собаки. Условия для прогулок собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки в городе. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.

Лабораторно-практические и практические работы. Собирать информацию и характеризовать условия содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: лежанки, будки для собак, клетки, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявлять причины появления бездомных собак. Создавать информационный плакат о животных. Знакомиться с профессией кинолог.

РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)

Тема 1. Разработка и реализация творческого проекта .

Теоретические сведения Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Подготовка электронной презентации. Защита (презентация) проекта.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя ее с возможной рыночной ценой. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта, в том числе электронную

Тематическое планирование 5 класс

№ раздела п/п	Название темы раздела	Количество часов
1.	1. Современные технологии и перспективы их развития 1.1. Потребности человека 1.2. Понятие технологии 1.3. Технологический процесс	6 2 2 2
2.	2. Творческий проект 2.1. Этапы выполнения творческого проекта 2.2. Реклама	2 1 1
3.	3. Конструирование и моделирование 3.1. Понятие о машине и механизме 3.2. Конструирование машин и механизмов 3.3. Конструирование швейных изделий	6 2 2 2
4.	4. Материальные технологии Технологии обработки конструкционных материалов 4.1. Виды конструкционных материалов 4.2. Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов 4.3. Технологии изготовления изделий 4.4. Технологические операции обработки конструкционных материалов 4.5. Технологии сборки деталей из конструкционных материалов 4.6. Технологии отделки изделий из конструкционных материалов 4.7. Технологии художественно-прикладной обработки материалов	 2 2 2 10 4 2 4
5.	5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов 5.1. Санитария, гигиена и физиология питания 5.2. Технологии приготовления блюд	12 2 10
6.	6. Технологии растениеводства и животноводства 6.1. Растениеводство 6.2. Животноводство	8 6 2
7	7. Исследовательская и созидательная деятельность 7.1. Выполнение творческого проекта	8 8
Итого		68

Тематическое планирование 6 класс

№ раздела п/п	Название темы раздела	Количество часов
1.	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений 1.1. Технологии возведения зданий и сооружений. 1.2. Ремонт и содержание зданий и сооружений 1.3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.	4 1 1 2
2.	Технология в сфере быта 2.1. Планировка помещений жилого дома 2.2 Освещение жилого помещения 2.3. Экология жилища	4 2 1 1
3.	Технологическая система 3.1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека 3.2. Системы автоматического управления . Робототехника 3.3. Техническая система и ее элементы 3.4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ. 3.5. Моделирование механизмов технических систем.	10 2 2 2 2 2
4.	Материальные технологии. Технологии обработки конструкционных материалов 4.1. Свойства конструкционных материалов. 4.2. Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов. 4.3. Контрольно-измерительные инструменты 4.4. Технологическая карта- основной документ для изготовления деталей. 4.5. Технологические операции обработки и сборки деталей из конструкционных материалов. 4.6. Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке. 4.7. Технологии отделки изделий из конструкционных материалов	24 2 2 2 2 12 2 2
5.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов 5.1. Технологии приготовления блюд	10 10
6.	Технологии растениеводства и животноводства 6.1. Растениеводство 6.2. Животноводство	8 6 2
7.	Исследовательская и созидательная деятельность 7.1. Разработка и реализация творческого проекта	8 8
Всего		68

