

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Озерская средняя школа имени  
Заслуженного учителя РФ А.Ф.Дворянинова

«УТВЕРЖДЕНО»  
приказом МОУ Озерской СШ  
от «31» августа 2021г. № 237

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета «Технология»

Класс: 6

Наименование ООП: Основная образовательная программа *основного* общего образования

Количество часов: 68

Учитель: Никанова Е.В.  
(ФИО)

Срок реализации программы: 2021-2022 учебный год

«РАССМОТРЕНО»

на заседании школьного  
методического объединения учителей  
технологии, физической культуры, ОБЖ  
Протокол № 1  
от «30» августа 2021г.

Руководитель методического объединения  
учителей технологии, физической  
культуры, ОБЖ

\_\_\_\_\_/Юрченко В.Д./

«СОГЛАСОВАНО»

\_\_\_\_\_/Салай Н.А./  
заместитель директора по УР  
«31» августа 2021г.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

(личностные, метапредметные, предметные)

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

### **Личностные результаты**

*Патриотическое воспитание:*

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

*Гражданское и духовно-нравственное воспитание:*

- готовность к активному участию в обсуждении общественнозначимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвертой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

*Эстетическое воспитание:*

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

*Ценности научного познания и практической деятельности:*

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

*Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

*Трудовое воспитание:*

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

*Экологическое воспитание:*

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

### **Метапредметные результаты**

Освоение содержания предмета «Технология» основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе: **Овладение универсальными познавательными действиями.**

*Базовые логические действия:*

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии. *Базовые исследовательские действия:*

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближенными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

*Работа с информацией:*

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

**Овладение универсальными учебными регулятивными действиями.**

*Самоорганизация:*

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения

результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

- делать выбор и брать ответственность за решение.

*Самоконтроль (рефлексия)*

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (не достижения) результатов преобразовательской деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цели и процесс её достижения.

*Принятие себя и других:*

- признавать своё право на ошибку при решении задач или в реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

**Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

*Общение:*

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности, в социальных сетях.

*Совместная деятельность:*

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

**Предметные результаты**

По завершении обучения учащийся должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей

**Модуль «Производство и технология»:**

- характеризовать роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;

- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция)
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- оперировать понятием «биотехнология»;
- классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды
- оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»:**

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов и сформированные универсальные учебные действия
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
- применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;

- выделять свойства наноструктур;
- приводить примеры наноструктур, их использования в технологии

### **Модуль «Робототехника»**

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;
- знать и уметь применять основные законы робототехники;
- конструировать и программировать движущиеся модели;
- владеть навыками моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

### **Модуль «Растениеводство»**

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления растениеводства;
- осуществлять полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
- характеризовать способы переработки и хранения растениеводческой продукции;
- ориентироваться в культивируемых в стране и регионе видах культурных растений и грибов;
- выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; оценивать полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по различным основаниям;
- проводить опыты и исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам и назначению;
- знать полезные и вредные свойства дикорастущих растений;
- выполнять закладку сырья полезных дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья полезных дикорастущих растений;
- классифицировать грибы;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки дикорастущих грибов;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

## Модуль «Животноводство»

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления животноводства;
- характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
- осуществлять полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
- описывать технологии содержания домашних животных с выделением их основных элементов на примере своей семьи, зоопарка, животноводческих предприятий, вивариев и др.;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, в личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
  - составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (городские условия) и в личном подсобном или фермерском хозяйстве (сельские условия);
  - подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда

### Содержание учебного предмета

| № п/п | Наименование раздела/темы  | Количество часов | Содержание   |
|-------|--|------------------|--|
| 1     | <b>Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» 4 ч.</b> |                  |  |
| 1.1.  | Технологии возведения зданий и сооружений.                                   | 1 ч.             | Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).<br><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.). |

|          |  |               |   |
|----------|--|---------------|---|
| 1.2.     | Ремонт и содержание зданий и сооружений.                   | 1ч.           | Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ). Практическая работа. Ознакомление со строительными технологиями.<br><b>Самостоятельная работа.</b> Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему |
| 1.3.     | Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту | 2 ч.          | Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа. Практическая работа. Энергетическое обеспечение нашего дома.<br><b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ.                           |
| <b>2</b> | <b>«Технологии в сфере быта»</b>                           | <b>4 часа</b> |   |
| 2.1      | Планировка помещений жилого дома                           | 2ч.           | Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.<br><b>Практическая работа.</b> Планировка помещения  |
| 2.2.     | Освещение жилого помещения                                 | 1ч.           | Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники,   |



|          |   |     |  |
|----------|---|-----|--|
|          |   |     | системы управления освещением. Самостоятельная работа. Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.   |
| 2.3.     | Экология жилища   | 1ч. | Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении. Практическая работа. Генеральная уборка кабинета технологии.<br><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о видах и функциях климатических приборов  |
| <b>3</b> | <b>«Технологическая система» 10 часов</b>   |     |  |
| 3.1.     | Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека | 2ч. | Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.<br><b>Практическая работа.</b> Ознакомление с технологическими системами.<br><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем |
| 3.2.     | Системы автоматического управления. Робототехника                                     | 2ч. | Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.<br><b>Практическая работа.</b> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.   |

|      |  |     |  |
|------|--|-----|--|
|      |  |     | <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают.  |
| 3.3. | Техническая система и её элементы                            | 2ч. | Техническая система (подсистема, надсистема).<br>Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган.<br>Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.<br><b>Практическая работа.</b> Ознакомление с механизмами (передачами).<br><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей |
| 3.3. | Анализ функций технических систем.<br>Морфологический анализ | 2ч. | Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.<br><b>Практические работы.</b> Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы.<br><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы   |
| 3.4. | Моделирование механизмов технических систем.                 | 2ч. | Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).<br><b>Практическая работа.</b> Конструирование моделей механизмов.<br><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем   |
| 4    | «Материальные технологии» 24 часа                            |     |  |
| 4.1. | Текстильное  | 2ч. | Общие свойства текстильных   |

|      |  |     |  |
|------|--|-----|--|
|      | материаловедение.                                      |     | <p>материалов: физические, эргономические, технологические, эстетические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Практические работы. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов.</p>  |
| 4.2. | Швейная машина.  | 4ч. | <p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины.</p> <p>Организация рабочего места для выполнения машинных работ.</p> <p>Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.</p> <p>Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.</p> <p>Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Исследование режимов работы швейной машины.</p> |
| 4.3. | Технологические операции изготовления швейных изделий. | 6ч. | <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные.</p> <p>Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление</p>  |

|      |                                      |      |   |
|------|--------------------------------------|------|---|
|      |                                      |      | <p>строчки временного назначения.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Изготовление образца машинных работ.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации об истории создания швейной машины</p>   |
| 4.4. | Конструирование одежды и аксессуаров | 4 ч. | <p>Понятия «одежда», «аксессуары».</p> <p>Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде.</p> <p>Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Снятие мерок.</p> <p>Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Изготовление выкроек</p>   |
| 4.5. | Технологии вязания крючком           | 8 ч. | <p>Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания.</p> <p>Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании.</p> <p>Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.</p> <p>Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.</p> <p>Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по</p> |

|          |   |    |  |
|----------|---|----|--|
|          |   |    | <p>спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Плотное вязание по кругу.</p> <p>Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Ажурное вязание по кругу.</p>   |
| <b>5</b> | <b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов 10 часов</b> |    |  |
| 5.1.     | Технологии приготовления блюд                                     | 10 | <p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p><b>Практические работы.</b> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. Практические работы. Определение качества мёда.</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Приготовление изделий из жидкого теста.</p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов.</p> <p>Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам.</p> <p>Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p> <p><b>Практические работы.</b></p> <p>Определение содержания нитратов.</p> <p>Приготовление салата из сырых овощей.</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология</p> |
|--|--|---|

|    |  |  |
|----|--|--|
|    |  | <p>приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p><b>Практическая работа.</b><br/>Приготовление блюда из варёных овощей.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».</p> <p>Пищевая ценность рыбы.<br/>Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Пищевая ценность нерыбных продуктов моря.<br/>Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них.<br/>Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p><b>Практические работы.</b><br/>Определение свежести рыбы.<br/>Приготовление блюда из рыбы.<br/>Определение качества термической обработки рыбных блюд.<br/>Приготовление блюда из морепродуктов.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»</p> |
| 6. | «Исследовательская и созидательная деятельность» 8 часов |  |

|      |  |         |  |
|------|--|---------|--|
| 6.1. | Разработка и реализация творческого проекта                  | 8 часов | Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта  |
| 7    | <b>«Технологии растениеводства и животноводства» 8 часов</b> |         |  |
| 7.1. | Растениеводство  | 6 ч.    | <p>Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Подготовка почвы к осенней обработке.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.</p> <p>Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге.</p> <p>Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки.</p> <p>Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка.</p> <p>Ручные инструменты для ухода за растениями.</p> <p>Механизированный уход за растениями.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Проращивание семян овощных культур.</p> <p>Прополка всходов овощных или цветочных культур.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.</p> <p>Технологии механизированной уборки овощных культур.</p> <p>Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка.</p> |



|      |                |      |  |
|------|----------------|------|--|
|      |                |      | <p>Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала. Практическая работа. Уборка урожая корнеплодов</p>  |
| 7.2. | Животноводство | 2 ч. | <p>Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними</p> |

### Тематическое планирование:

| № п\п     | Перечень и название раздела, тем курса  | Количество часов по рабочей программе | Количество практических лабораторных работ |
|-----------|---|---------------------------------------|--|
| <b>1.</b> | <b>Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений</b>                | <b>4ч.</b>                            | <b>1</b>                                   |
| 1.1.      | Технологии возведения зданий и сооружений.  | 1ч.                                   |  |
| 1.2.      | Ремонт и содержание зданий и сооружений.  | 1ч.                                   |  |
| 1.3.      | Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту                            | 2 ч.                                  |  |
| <b>2.</b> | <b>«Технологии в сфере быта»</b>  | <b>4 ч.</b>                           | <b>1</b>                                   |
| 2.1       | Планировка помещений жилого дома  | 2ч.                                   |  |
| 2.2.      | Освещение жилого помещения  | 1ч.                                   |  |
| 2.3.      | Экология жилища   | 1ч.                                   |  |
| <b>3.</b> | <b>«Материальные технологии»</b>  | <b>10ч.</b>                           | <b>4</b>                                   |
| 3.1.      | Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека | 2ч.                                   |  |
| 3.2.      | Системы автоматического управления. Робототехника                                     | 2ч.                                   |  |
| 3.3.      | Техническая система и её элементы   | 2ч.                                   |  |
| 3.3.      | Анализ функций технических систем. Морфологический анализ                             | 2ч.                                   |  |
| 3.4.      | Моделирование механизмов технических систем.  | 2ч.                                   |  |
| <b>4.</b> | <b>«Материальные технологии»</b>  | <b>24 ч.</b>                          | <b>12</b>                                  |
| 4.1.      | Текстильное материаловедение.   | 2 ч.                                  |  |
| 4.2.      | Швейная машина.   | 4 ч.                                  |  |
| 4.3.      | Технологические операции изготовления швейных изделий.                                | 6 ч.                                  |  |
| 4.4.      | Конструирование одежды и аксессуаров  | 4 ч.                                  |  |
| 4.5.      | Технологии вязания крючком  | 8 ч.                                  |  |
| <b>5.</b> | <b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>                              | <b>10ч.</b>                           | <b>2</b>                                   |
| 5.1.      | Технологии приготовления блюд   | 10ч.                                  |  |
| <b>6.</b> | <b>«Исследовательская и созидательная деятельность»</b>                               | <b>8ч.</b>                            | <b>8</b>                                   |
| 6.1.      | Разработка и реализация творческого проекта   | 8 ч.                                  |  |
| <b>7.</b> | <b>«Технологии растениеводства и</b>  | <b>8ч.</b>                            | <b>2</b>                                   |

|      |                        |      |    |
|------|------------------------|------|----|
|      | <b>ЖИВОТНОВОДСТВА»</b> |      |    |
| 7.1. | Растениеводство        | 6 ч. | 2  |
| 7.2. | Животноводство         | 2 ч. |    |
|      | ИТОГО                  | 68   | 30 |

### Лист корректировки рабочей программы

| <b>№ урока</b> | <b>Раздел</b> | <b>Планируемое количество часов по РП</b> | <b>Фактическое количество часов по ЭЖ</b> | <b>Причина корректировки</b> | <b>Способ корректировки</b> | <b>Согласовано</b> |
|----------------|---------------|---|---|------------------------------|-----------------------------|--------------------|
|                |               |   |   |                              |                             |                    |
|                |               |   |   |                              |                             |                    |
|                |               |   |   |                              |                             |                    |
|                |               |   |   |                              |                             |                    |