

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Елизовская средняя школа №7 им.О.Н.Мамченкова»**

**«Утверждаю»**

Директор МБОУ ЕСШ №7 им.О.Н.Мамченкова

\_\_\_\_\_ Е.А.Верижникова

Приказ № \_\_\_\_\_

От « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**«Согласовано»**

Зам.директора по УВР

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании

Школьного методического объединения

От « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Руководитель ШМО \_\_\_\_\_ /Ф.И.О.

Рабочая программа  
(учебный курс) для 6 класса  
2023-2024 учебный год  
по технологии

Учитель: Садычко А.М.

г.Елизово  
2023

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа ориентирована на использование учебника «Технология» для учащихся 6 кл. общеобразовательных учреждений (вариант для мальчиков) / А. Т. Тищенко, Н.В. Синицина.- М. : Вентана-Граф, 2020.-254, [2] с.: ил. – (Российский учебник), а также дополнительных пособий: ISBN 978-5-360-06886-0 для учащихся:

- *Викторов, Е. А.* Технология: тетрадь для 6 кл. (вариант для мальчиков) / Е. А. Викторов. – Саратов: Лицей, 2000.
- *Тищенко, А. Т.* Технология: учебник для 6 кл. общеобр. уч. / А. Т. Тищенко, П. С. Самородкин, В. Д. Симоненко. – М.: Просвещение, 1997.
- *Карабанов, И. А.* Технология обработки древесины: учеб. для учащихся 5–9 кл. общеобр. уч. – 2-е изд. / И. А. Карабанов. – М.: Просвещение, 1997.

*Для учителя:*

- *Бейкер, Х.* Плодовые культуры / Х. Бейкер. – М.: Мир, 1990.
- *Боровков, Ю. А.* Технический справочник учителя труда: Пособие для учителей 4–8 кл. – 2-е изд., перераб. и доп. / Ю. А. Боровков, С. Ф. Легорнев, Б. А. Черепашенец. – М.: Просвещение, 1980.
- *Ворошин, Г. Б.* Занятие по трудовому обучению. 6 кл.: обработка древесины, металла, электротехнические и другие работы, ремонтные работы в быту: пособие для учителя труда. – 2-е изд., перераб. и доп. / Г. Б. Ворошин, А. А. Воронов, А. И. Гедвилло и др.; под ред. Д. А. Тхоржевского. – М.: Просвещение, 1989.
- *Жданович, Б. Д.* Твой сад / Б. Д. Жданович, Л. И. Жданович. – Волгоград: Объед. «Ретро», 1992.
- *Мак-Миллан, Ф.* Размножение растений / Ф. Мак-Миллан. – М.: Мир, 1992.

– Рихвк, Э. *Обработка древесины в школьных мастерских: книга для учителей технического труда и руководителей кружков* / Э. Рихвк. – М.: Просвещение, 1984.

– Коваленко, В. И. *Объекты труда. 6 кл. Обработка древесины и металла, электротехнические работы: пособие для учителя* / В. И. Коваленко, В. В. Куленёнок. – М.: Просвещение, 1990.

– *Программа «Технология». 1–4, 5–11 классы.* – М.: Просвещение, 2005.

– Шабаршов, И. *Книга юного натуралиста* / И. Шабаршов и др. – М.: Молодая гвардия, 1982.

На основании примерных программ Министерства образования и науки РФ, содержащих требования к минимальному объему содержания образования по технологии, реализуется программа следующего уровня: в 6 классах – базисный уровень.

С учетом уровневой специфики классов выстроена система учебных занятий, спроектированы цели, задачи, ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты), что представлено ниже в табличной форме.

*Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса (базовый уровень)*

*Учащиеся должны знать:*

- что такое технический рисунок, эскиз и чертеж;
- основные параметры качества детали: форма, шероховатость и размеры каждой элементарной поверхности и их взаимное расположение; уметь осуществлять их контроль;
- пути предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и собственное здоровье;
- особенности межсезонной обработки почвы, способы удобрения почвы;
- о разновидностях посадок и уходе за растениями; способы размножения растений;

- виды пиломатериалов; учитывать их свойства при обработке;
- общее устройство слесарного верстака, уметь пользоваться им при выполнении слесарных операций;
- назначение, устройство и принцип действия простейшего слесарного инструмента (разметочного, ударного и режущего) и приспособлений для клепки; уметь пользоваться ими при выполнении соответствующих операций;
- основные виды механизмов по выполняемым ими функциям, а также по используемым в них рабочим телам;
- виды пиломатериалов;
- возможности и использование ЭВМ в процессе работы для выполнения необходимых расчетов, получения необходимой информации о технологии обработки деталей и сборки изделий;
- источники и носители информации, способы получения, хранения и поиска информации;
- технику безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарем;
- общее устройство и принцип работы деревообрабатывающих станков токарной группы;
- виды неисправностей вентильных головок и пути их устранения;
- устройство сливного бачка.

**уметь:**

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении всех указанных работ;
- осуществлять наладку простейших ручных инструментов (шерхебеля, рубанка, ножовки по металлу) и токарного станка по дереву на заданную форму и размеры, обеспечивать требуемую точность взаимного расположения поверхностей;

производить простейшую наладку станков (сверлильного, токарного по дереву), выполнять основные ручные и станочные операции;

читать простейшие технические рисунки и чертежи плоских и призматических деталей и деталей типа тел вращения;

понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;

графически изображать основные виды механизмов передач;

находить необходимую техническую информацию;

осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;

читать чертежи и технологические карты, выявлять технические требования, предъявляемые к детали;

выполнять основные учебно-производственные операции и изготавливать детали на сверлильном и токарном станках по дереву;

выполнять шиповые соединения;

шлифовать и полировать плоские металлические поверхности;

владеть простейшими способами технологии художественной отделки древесины (шлифовка, выжигание, отделка поверхностей материалов красками и лаками);

применить политехнические и технологические знания и умения в самостоятельной практической деятельности.

*Должны владеть компетенциями:*

ценностно-смысловой;

деятельностной;

- социально-трудовой;
- познавательно-смысловой;
- информационно-коммуникативной;
- межкультурной;
- учебно-познавательной.

*Способны решать следующие жизненно-практические задачи:*

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач; как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер: проводить уборку квартиры, ухаживать за одеждой и обувью, соблюдать гигиену, выражать уважение и заботу членам семьи, принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов.

## 2. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Основное содержание	Характеристики основных видов деятельности обучающихся
1	2	3	4	5
<b>Раздел «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 ч)</b>				
<b>Темы «Технологии возведения зданий и сооружений» (1 ч), «Ремонт и содержание зданий и сооружений» (1 ч)</b>				
1	Технологии возведения зданий и сооружений.  Ремонт и содержание зданий и сооружений	1  1	Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения наземной части  Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ)	Называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах  Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач по взаимодействию со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта
<b>Тема «Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту» (2 ч)</b>				
2	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	2	Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа	Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, работающих в сфере ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий

<b>Раздел «Технологии в сфере быта»(4 ч)</b>				
<b>Тема «Планировка помещений жилого дома» (2 ч)</b>				
3	Планировка помещений жилого дома	2	Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приема гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере	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
<b>Темы «Освещение жилого помещения» (1 ч), «Экология жилища» (1 ч)</b>				
4	Освещение жилого помещения. Экология жилища	1  1	Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещенности в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением. Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении	Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определенного типа. Осуществлять сохранение информации в форме описаний, фотографий. Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов



**Раздел «Технологическая система» (10 ч)**

**Тема «Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека» (2 ч)**

5	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	2	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	Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств для удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы
---	---	---	---	---

**Тема «Системы автоматического управления. Робототехника» (2 ч)**

6	Понятие о системах автоматического управления. Робототехника	2	Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств	Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни
---	--	---	---	---

<b>Тема «Техническая система и ее элементы» (2 ч)</b>				
7	Техническая система и ее элементы	2	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	Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчет передаточного отношения механизма
<b>Тема «Анализ функций технических систем. Морфологический анализ» (2 ч)</b>				
8	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	2	Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа	Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы
<b>Тема «Моделирование механизмов технических систем» (2 ч)</b>				
9	Моделирование механизмов технических систем		Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические)	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

1	2	3	4	5
<b>Раздел «Материальные технологии» (24 ч)</b>				
<b>Вариант А: Технологии обработки конструкционных материалов</b>				
<b>Тема «Свойства конструкционных материалов» (2 ч)</b>				
10А	Свойства конструкционных материалов	2	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 черных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат, его виды, область применения	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
<b>Тема «Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов» (2 ч)</b>				
11А	Графическое изображение изделий	2	Графическое изображение деталей из древесины цилиндрической и конической формы. 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	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
<b>Тема «Контрольно-измерительные инструменты» (2 ч)</b>				
12А	Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля	2	Контрольно-измерительные инструменты. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий	Контролировать качество изготовленных изделий с помощью контрольно-измерительных инструментов. Измерять размеры деталей штангенциркулем

<b>Тема «Технологическая карта — основной документ для изготовления деталей» (2 ч)</b>				
13А	Технологическая карта — основной документ для изготовления деталей	2	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	Разрабатывать технологические карты изготовления деталей из древесины, металлов и искусственных материалов на основе анализа эскизов и чертежей, в том числе с применением компьютера
<b>Тема «Технологические операции обработки и сборки деталей из конструкционных материалов» (12 ч)</b>				
14А	Технология соединения деталей из древесины	2	Соединение брусков из древесины: внакладку, с помощью шкантов. Приемы разметки, пиления, подгонки брусков. Применяемые инструменты и приспособления. Правила безопасной 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
15А	Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом	2	Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Контроль качества изделий. Правила безопасного труда при работе ручными столярными инструментами	Изготавливать детали, имеющие цилиндрическую и коническую форму, ручными столярными инструментами с соблюдением правил безопасной работы. Контролировать качество готовых деталей
16А	Устройство токарного станка для обработки древесины	2	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	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

17А	Технология обработки древесины на токарном станке	2	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	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
18А	Технология резания металла и пластмассы слесарной ножовкой	2	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	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
19А	Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы	2	Опиливание. Виды напильников. Приемы опиливания заготовок из металла, пластмассы. Приспособления. Правила безопасной 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

1	2	3	4	5
<b>Тема «Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке» (2 ч)</b>				
20А	Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке	2	Устройство и назначение сверлильного станка. Подготовка станка к работе. Инструменты. Приемы сверления отверстий. Правила безопасной 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
<b>Тема «Технологии отделки изделий из конструкционных материалов» (2 ч)</b>				
21А	Технологии отделки изделий из древесины, металла и пластмассы	2	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	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
<b>Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч)</b>				
<b>Тема «Технологии приготовления блюд» (10 ч)</b>				
22	Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов	2	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,	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.

			<p>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.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные 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>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>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</p>
23	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	<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 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</p>	<p>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</p>

24	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	2	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	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
25	Технология приготовления изделий из жидкого теста	2	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	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



1	2	3	4	5
26	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	2	<p>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.</p> <p>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</p>	<p>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</p>
<b>Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)</b>				
<b>Тема «Растениеводство» (6 ч)</b>				
27	Обработка почвы	2	<p>Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приемы обработки: основная, предпосевная и послепосевная.</p> <p>Профессия агроном</p>	<p>Знакомиться с составом почвы, с агротехническими приемами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Знакомиться с профессией агроном</p>

28	Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями	2	<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. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями.</p> <p>Механизированный уход за растениями</p>	<p>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.</p> <p>Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур</p>
29	Технологии уборки урожая		<p>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</p>	<p>Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приемы хранения и переработки овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять сбор семян овощных и цветочных растений</p>

<b>Тема «Животноводство» (2 ч)</b>				
30	Содержание животных	2	<p>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</p>	<p>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</p>
<b>Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)</b>				
<b>Тема «Разработка и реализация творческого проекта» (8 ч)</b>				
31— 34	Разработка и реализация творческого проекта	8	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Подготовка электронной презентации. Защита (презентация) проекта</p>	<p>Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя ее с возможной рыночной ценой. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта, в том числе электронную</p>
	<b>Всего</b>	<b>68</b>		

### 3. Рекомендуемая литература

- Агишева Т. А. Домашние питомцы. — М.: Клуб семейного досуга, 2008.
- Амирова Э. К. Технология швейных изделий. — М.: Академия, 2014.
- Амирова Э. К., Сакулина О. В., Сакулин Б. С. Конструирование швейных изделий. — М.: Академия, 2013.
- Антохина И., Боннеманн М. Книга гастронома про яйца и молоко. — М.: Эксмо, 2009.
- Барташевич А. А., Онегин В. И. Конструирование изделий из древесины. Основы композиции и дизайна. — М.: Феникс, 2014.
- Бешенков А. К. Технология (технический труд): технические и проектные задания для учащихся : 5—9 классы : пособие для учителя. — М.: Дрофа, 2004.
- Биркина Е. Н. Вкуснейшие угощения из творога. — М.: Рипол-Классик, 2010.
- Друэ В., Вьель П. Рыба и морепродукты. Закуски, основные блюда, соусы. — М.: КоЛибри, 2016.
- Жадаева А. В., Пяткова А. В. Технология. Творческие проекты. Организация работы. ФГОС. — М.: Учитель, 2016.
- Зиновьева А. С. Цветочные шарфы. Вяжем крючком. — М.: Феникс, 2015.
- Карабанов И. А. Технология обработки древесины : учебник для 5—9 классов общеобразовательных учреждений. — М.: Просвещение, 2004.
- Коваленко В. И., Кулененок В. В. Дидактический материал по трудовому обучению: технология обработки древесины : 5—7 классы : книга для учителя. — М.: Просвещение, 2000.
- Коджаспирова Г. М., Петров К. В. Технические средства обучения и методика их использования. — М.: Академия, 2008.
- Кругликов Г. И. Методика преподавания технологии с практикумом. — М.: Академия, 2007.
- Методика преподавания технологии : пособие для учителя / под ред. В. Д. Симоненко. — М.: Вентана-Граф, 2005.
- Михайлова Т. В. Вязание крючком. Самый понятный пошаговый самоучитель. — М.: АСТ, 2014.
- Морепродукты : Школа кулинарного мастерства. — М.: ОлмаМедиаГрупп, 2013.
- Панченко В. В. Выжигание по дереву. — Ростов н/Д: Феникс, 2006.
- Рааб С., Хильбик Б., Нойманн Д. Вязание крючком. Большая книга с моделями для начинающих : базовый курс. — М.: Арт-родник, 2014.
- Рыба : Школа кулинарного мастерства. — М.: ОлмаМедиаГрупп, 2015.
- Савостицкий Н. А., Амирова Э. К. Материаловедение швейного производства. — М.: Академия, 2014.
- Сасова И. А. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: 5—9 классы. — М.: Вентана-Граф, 2010.
- Сборник нормативно-методических материалов по технологии / авт.-сост. А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич. — М.: Вентана-Граф, 2007.

- Семенова С. В. Блины и блинчики. — М.: Клуб семейного досуга, 2014.
- Семенова С. В. Торты-салаты для праздников и на каждый день. — М.: Клуб семейного досуга, 2016.
- Семенцов А. Ю. Резьба по дереву. — М.: Современное слово, 2003.
- Технология : программа : 5—9 классы / Тищенко А. Т., Сеница Н. В. — М.: Вентана-Граф, 2016. Технология : 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2016.
- Учимся готовить салаты. — М.: Эксмо, 2015.
- Шкитина Е. Н. Выращивание основных видов овощных культур. Технология богатых урожаев. — М.: Рипол-Классик, 2013.