

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Верхнекаменская основная общеобразовательная школа» Черемшанского
муниципального района РТ

«Принято»

Педагогическим советом
Протокол №1 от 26.08.2021

Введено приказом №109 от 27.08.2021г.
Директор МБОУ «Верхнекаменская ООШ»
 /Мингatina Г.Г./

Рабочая программа


по предмету «Технология»
для 6 класса (количество часов в неделю-2, в год-70)

Составитель: Мингaтин Ринaт Хасaнович,
учитель технологии

«Согласовано»

Заместитель директора:  Вильданова Ф.И./ от 26.08. 2021г.

«Рассмотрено»

На заседании МО, протокол от 24.08. 2021г. №1
Руководитель МО:  Мисбахова А.Ф./

с.Верхняя Каменка 2021г

**Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» по блокам
6 класс**

Название раздела	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты
	ученик научится	ученик получит возможность научиться		
Блок 1 Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	<ul style="list-style-type: none"> • Называть и характеризовать - актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, - строительную отрасль региона проживания • Описывать жизненный цикл технологии, оперировать понятием «технологическая система», проводить морфологический и функциональный анализ технологической системы 	<ul style="list-style-type: none"> • Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. 	<ul style="list-style-type: none"> • Объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления; • Выделять явление из общего ряда других явлений; • Строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; • Излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи; • Корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен); • Критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его 	<ul style="list-style-type: none"> • Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

<p>Блок 2</p> <p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Читать элементарные чертежи и эскизы • Выполнять эскизы механизмов, интерьера применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем • Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме • Получать и анализировать <ul style="list-style-type: none"> - опыт модификации механизмов для получения заданных свойств - опыт планирования (разработки) получения материального продукта • Анализировать опыт: <ul style="list-style-type: none"> - исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона - опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ 	<ul style="list-style-type: none"> • Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; • Модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; • Технологи-зировать свой опыт, представлять на основе ретроспек-тивного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты; • Оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии. 	<ul style="list-style-type: none"> • Определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения; • Обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач; • Определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи; • Составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); • Определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения; • Соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы; • Принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность; • Самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха; • Ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности; • Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с 	<ul style="list-style-type: none"> • Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; • Сформиро-ванность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.
--	---	---	---	---

			<p>изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);</p> <ul style="list-style-type: none"> - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности; - корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен); - критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его; • Использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др. 	
<p>Блок 3 Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Называть предприятия региона проживания, приводить примеры функций работников этих предприятий 	<ul style="list-style-type: none"> • Предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей; • Анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, 	<ul style="list-style-type: none"> • Описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса; • Планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию. • Строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; • Излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой 	<ul style="list-style-type: none"> • Готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

		<p>обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</p>	<p>задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации; • Корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен); • Высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога; • Принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; • Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ. 	
--	--	--	--	--

Содержание учебного предмета технология

6 класс

Название раздела	Краткое содержание	Кол-во часов
1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. <i>Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов. Составные части проекта. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия.</i></p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. <i>Способы представления технической и технологической информации. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.</i></p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. <i>Ознакомление с различными предприятиями региона, работающими на основе соврем. производственных технологий.</i></p>	4
2. Общая технология	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. <i>Понятие технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Цикл жизни технологии. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Технологии содержания жилья. Экология жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Комнатные растения в интерьере квартиры, технология их выращивания. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в</i></p>	6

	<p>интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</p> <p>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. <i>Способы представления технической и технологической информации. Составление программы изучения потребностей. Способы выявления потребностей. Логика проектирования технологической системы.</i> Исследование способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона; решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Подготовка рефератов.</p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p> <p>Ознакомление с различными профессиями в сфере ЖКХ, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий.</i></p>	
3. Технологии обработки пищевых продуктов	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</p> <p><i>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления, выбор продукта.</i></p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Значение мясных блюд в питании.</p> <p>Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p> <p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p>	12

	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.</p> <p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Использование различных приёмов при обработке рыбы. Приготовление блюда из мяса или птицы. <i>Составление технологической карты известного технологического процесса приготовления блюд.</i> Сервировка стола.</p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.</i></p>	
4. Техника	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</p> <p><i>Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.</i> Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Двигатели и передаточные механизмы.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</p> <p>Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий. <i>Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.</i> Изготовление моделей передаточных механизмов.</p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального</p>	2

	<p>самоопределения.</p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий</i></p>	
<p>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</p>	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</p> <p><i>Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные многофункциональные материалы. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Производственные технологии. Промышленные технологии.</i></p> <p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека.</p> <p>Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <i>Моделирование. Функции моделей.</i> Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.</p> <p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Устройство основных органов швейной машины, кинематические схемы. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.</p> <p>Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавами. Понятие о дублировании деталей кроя. <i>Сборка моделей.</i> Технология</p>	40

соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная отделка изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

История развития технологий. Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Материалы для вязания крючком и спицами. Условные обозначения, применяемые для вязания. Вязание полотна. Начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Изучение свойств тканей из волокон животного происхождения. Определение вида ткани по сырьевому составу. *Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.*

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. *Модернизация изделия и создание нового изделия. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы.*

Изготовление образцов машинных работ. Изготовление выкройки основы швейного изделия. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнение на швейной машине. Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины. Уход за шв. машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

	<p>Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. <i>Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу.</i></p> <p>Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. <i>Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Понятие модели. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Техники конструирования, моделирования. Порядок действий по сборке конструкции швейного изделия. Способы соединения деталей. Технологический узел.</i></p> <p>Вывязывание полотна крючком.</p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями города, региона, работающими на основе современных производственных технологий</i> и выпускающих продукцию легкой промышленности; с профессиями декоративно-прикладного творчества.</p>	
6. Технологии получения, обработки и использования информации	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</p> <p><i>Современные информационные технологии.</i> Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</p> <p>Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.</p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий.</i></p>	4
Резерв		2
Итого		70

Календарно-тематическое планирование

УМК: Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс, М.: Вента-Граф, 2016

№	Изучаемый раздел, тема урока	Кол-во час	Календ. сроки	Факт. сроки	Виды учебной деятельности учащихся
Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности (4 часа)					
1	Вводный инструктаж по ТБ на уроках технологии. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов	1	02.09		Знакомиться с общими правилами безопасного труда. Соблюдать общие правила техники безопасности и пожарной безопасности, санитарии и гигиены в кабинете технологии. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выбирать средства реализации замысла. Готовить пояснительную записку к проекту. Составлять технологическую карту изготовления изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
2	Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой проблемы. Этапы проектной деятельности	1	07.09		
3	Способы представления технической и технологической информации	1	09.09		
4	Оформление проекта	1	14.09		
Общая технология (6 часов)					
5	Понятие технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Цикл жизни технологии	1	16.09		Описывать жизненный цикл технологии, приводить примеры. Оперировать понятием "технологическая система" при описании средств удовлетворения потребностей человека. Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки развития технологий в различных сферах. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Анализировать опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы интерьера с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Определять цель и задачи проектной деятельности
6	Запуск проекта №1 «Комната подростка». Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	1	21.09		
7	Технологии содержания жилья. Экология жилья	1	23.09		
8	Взаимодействие со службами ЖКХ. Интерьер жилого дома	1	28.09		
9	Комнатные растения в интерьере квартиры, технология их выращивания	1	30.10		
10	Защита проекта «Комната подростка»	1	05.10		

Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)

11	Запуск проекта №2 «Приготовление воскресного семейного обеда». <i>Современные промышленные технологии получения продуктов питания.</i> Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1	07.10		Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Разделывать соленую рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить блюда из рыбы. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы.
12	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	1	12.10		
13	Мясо и мясные продукты	1	14.10		Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
14	<i>Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</i> Механическая и тепловая обработка мяса	1	19.10		
15	Приготовление блюд из мяса	1	21.10		Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологической операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
16	Приготовление блюд из мяса	1	26.10		
17	Блюда из мяса птицы	1	28.10		
18	Приготовление блюд из мяса птицы	1	09.11		

19	Заправочные супы	1	11.11		Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.
20	Приготовление заправочного супа	1	16.11		
21	Культура потребления, выбор продукта. Сервировка стола к обеду. Приготовление обеда	1	18.11		
22	Защита проекта «Приготовление воскресного обеда»	1	23.11		
Техника (2 часа)					
23	Автоматизация производства. Двигатели и передаточные механизмы. Органы управления и системы управления техникой	1	25.11		Определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм». Изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники, включая швейные машины с электрическим приводом. Составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам. Изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники)
24	Производственные технологии автоматизированного производства. Конструирование и моделирование техники	1	30.11		
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (40 часов)					
25	Запуск проекта №3 «Наряд для семейного обеда». Химические волокна. Свойства текстильных материалов из химических волокон	1	02.12		Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
26	Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные многофункциональные материалы. Способы получения ресурсов их ограниченность и взаимозаменяемость. Условия реализации технологического процесса.	1	07.12		

27	Понятие о плечевой одежде. Производственные и промышленные технологии изготовления плечевой одежды. Снятие мерок	1	09.12		Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, производственных и промышленных технологий изготовления плечевой одежды.
28	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	14.12		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления
29	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4	1	16.12		Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
30	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину	1	21.12		Читать элементарные чертежи и эскизы. Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
31	Моделирование. Функции моделей. Моделирование плечевой одежды	1	23.12		Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.
32	Изготовление выкройки плечевого изделия	1	28.12		Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения
33	Раскладка выкройки на ткани	1	13.01		Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.
34	Раскрой плечевого изделия	1	18.01		
35	Технология дублирования деталей	1	20.01		
36	Ручные швейные работы. Перенос линий выкройки на детали кроя	1	25.01		
37	Дефекты машинной строчки	1	27.01		Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по ее виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать
38	Приспособления к швейной машине	1	01.02		

					пуговицу с помощью швейной машины. Находить и представлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения. Овладевать безопасными приемами труда на швейной машине. находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц
39	Виды машинных операций	1	03.02		Изготавливать образцы машинных работ: притачивания и обтачивания. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах
40	Изготовление образцов машинных работ	1	08.02		
41	<i>Сборка моделей.</i> Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки изделия	1	10.02		Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.
42	Технология обработки мелких деталей. Обработка мелких деталей	1	15.02		
43	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов	1	17.02		Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда.
44	Обработка среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов	1	22.02		
45	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1	24.02		Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда.
46	Обработка срезов подкройной обтачкой	1	01.03		
47	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой	1	03.03		Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда
48	Обработка боковых срезов и соединение лифа с юбкой	1	10.03		
49	Технология обработки нижнего среза изделия	1	10.03		Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Овладевать безопасными приёмами труда
50	Обработка нижнего среза изделия	1	15.03		
51	Окончательная обработка изделия	1	17.03		Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»: реализовывать этапы выполнения творческого проекта, выполнять требования к готовому изделию, рассчитывать затраты на изготовление проекта
52	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	1	22.03		
53	Запуск проекта №4 «Вязаные аксессуары». <i>История развития технологий. Краткие сведения из истории</i>	1	24.03		Находить и представлять информацию об истории вязания. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.

	старинного рукоделия — вязания.				Подбирать спицы и нитки для вязания. Знакомиться с технологическим процессом изготовления вязаного спицами изделия, подбора сырья, его параметрами, ресурсами, результатами. Вязать образцы спицами из лицевых и изнаночных петель. Описывать технологическое решение (вязание спицами) с помощью текста, рисунков, графического изображения
54	Вязаные изделия в современной моде. Вязание спицами. Основные приемы вязания	1	07.04		
55	Вязание спицами полотна из лицевых и изнаночных петель	1	12.04		
56	Вязание полотна	1	14.04		
57	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна	1	19.04		Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Знакомиться с технологическим процессом изготовления вязаного крючком изделия, подбора сырья, его параметрами, ресурсами, результатами. Вязать образцы крючком
58	Вязание по кругу.	1	21.04		
59	Выполнение плотного вязания по кругу	1	26.04		
60	Вязание цветных узоров	1	28.04		
61	Создание с помощью ПК схем для вязания	1	03.05		Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Разрабатывать и изготавливать материальный продукт в соответствии с задачей собственной деятельности
62	Разработка схемы жаккардового узора	1	05.05		
63	Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу с использованием текстильных или поделочных материалов.	1	10.05		Озвучивать правила, работать со статьями учебника и иллюстрациями, оформлять результаты работы в рефлексивной таблице. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Представлять проект
64	Защита проекта «Вязаные аксессуары»	1	12.05		

Технологии получения, обработки и использования информации (4часа)

65	Способы отображения информации	1	17.05		Применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников. Отбирать и анализировать различные виды информации. Оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации. Оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Документировать результаты труда и проектной
66	Технологии записи и представления информации разными средствами	1	19.05		
67	Создание портфолио и его презентация	1	24.05		

68	Выставка проектов и творческих работ	1	26.05		деятельности
69, 70	Резерв	2	31.05		

