

# МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Забайкальского края

МОУ ООШ № 5 п. Дарасун

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО

\_\_\_\_\_ Китова Т.В.

Протокол № 1

от "31" 08 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по

УВР

\_\_\_\_\_ Фёдорова Ю.В.

Протокол № 1

от "31" 08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ ООШ № 5

п. Дарасун

\_\_\_\_\_ Ненашев Е.А.

Приказ № 63

от "31" 08.2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

для 5-6 классов основного общего образования

на 2023-2028 учебный год

Составитель: Мухамадеева Елена Анатольевна

учитель технологии

Дарасун 2023

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 5 - 6 классов составлена в соответствии с правовыми и нормативными документами:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 г. №273-ФЗ изменения 2015 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31 мая 2021 г. № 287;
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 12 ноября 2021 г. № 819 "Об утверждении Порядка формирования федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования";
- Постановления главного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи»;
- Примерная основная образовательная программа начального общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 18 марта 2022 г. № 1/22;
- Примерной рабочей программы воспитания для общеобразовательных учреждений, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 23 июня 2022 г. № 3/2;
- С учётом ООП НОО МОУ ООШ № 5 п. Дарасун.

### УМК:

1. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2021.
2. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2021.
3. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

### ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики;
  - знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
  - методы технической, творческой, проектной деятельности;
  - история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.
- внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

## **ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

## **МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебный предмет "Технология" изучается в 5 - 6 классах два часа в неделю, 68 часов в год, общий объем составляет 136 часов.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» в 5 класс ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ**

### **2. Содержание учебного предмета, курса**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

##### ***Тема 1. Интерьер жилого дома***

##### ***5 класс***

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону

приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

### **6 класс**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

#### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приемов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

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

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

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертеж и спецификация объемного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объемного изделия и составление технологической карты.

## **Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов**

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ.

Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

## **Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приемы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

#### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Черные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

#### **Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов**

##### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка.

Приемы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приемов сверления на сверлильном станке.

#### **Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

##### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты.

Нанесение рисунка. Организация рабочего места.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

##### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

## **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

## **Тема 3. Моделирование одежды**

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема 4. Швейная машина**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

## **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинной обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, заутюживание, разутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* 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 булавками.

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев – выметывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припуска шва перед вывертыванием.

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

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, завязок, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстегивание, обработка и притачивание завязок.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

## **Тема 6. Художественные ремесла**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотнаб начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.. вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

## **Раздел «Кулинария»**

### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

### **Тема 2. Здоровое питание**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

*Практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

### **Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание) преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и вареных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 5. Блюда из яиц**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую.

Приспособления для взбивания. Подача вареных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

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

### **Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **Тема 7. Блюда из круп и макаронных изделий**

#### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

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

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчет расхода круп и макаронных изделий.

### **Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

#### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приемов при обработке рыбы.

### **Тема 9. Блюда из мяса и птицы**

#### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу.

Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 10. Первые блюда**

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление супа.

Приготовление окрошки.

## **Тема 11. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола**

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое белье. Профессия технолог пищевой промышленности.

*Лабораторно-практические работы.* Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

«Варианты творческих проектов»: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

#### **6 класс**

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентации и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязанные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **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 общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой 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**

#### ***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 приближёнными 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 (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

#### *Принятие себя и других:*

признавать своё право на ошибку при решении задач или при 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**

### ***«Производство и технология»***

---

характеризовать роль 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;  
научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;  
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;  
получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов; оперировать понятием «биотехнология»;  
классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию воды;  
оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

**«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;  
получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;  
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 технологиях;  
получить возможность познакомиться с физическими основами нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ «ТЕХНОЛОГИЯ» 5 класс

№ п/п	Наименование разделов / тем	Количество часов по программе (теория, практика)	Виды деятельности	Виды, формы контроля	ЭОР
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	1	беседа	Устный опрос;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2	Творческая проектная деятельность.	1	Выполнение проекта	Устный опрос;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
3	Технологии домашнего хозяйства	4	Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4	Электротехника	2	Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос. Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
5	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	12	Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос; Письменный; контроль;; тестирование, Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
6	.Производство текстильных материалов. Технология создания швейных изделий	20	Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос; Письменный; контроль;; Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
7	Художественные ремесла	8	Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос; Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
8	Кулинария	20	Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос; Письменный; контроль;; Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
	итого	68			

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ «ТЕХНОЛОГИЯ» 6 класс**

№ п/п	Наименование разделов / тем	Количество часов по программе (теория, практика)	Виды деятельности	Виды, формы контроля	ЭОР
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	2	беседа	Устный опрос;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
2	Технологии домашнего хозяйства	6	Выполнение проекта Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
4	Технология создания изделий из конструктивных материалов.	12	Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос; Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
5	Производство текстильных материалов. Технология создания швейных изделий	20	Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос; Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
6	Художественные ремесла	8	Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос; Письменный; контроль;; Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
7	Кулинария	20	Опрос, тестирование, выполнение практической работы, работа с учебником	Устный опрос; Письменный; контроль;; Практическая работа;	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
	итого	68			

### ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ «ТЕХНОЛОГИЯ» 5 класс

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов			Формы и виды контроля
		всего	контрольные	практические работы	
	<b>Введение</b>	1			

1.	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	1	0	0	Устный опрос
	<b>Творческая проектная деятельность.</b>	<b>1</b>			
2	Исследовательская и созидательная деятельность. Этапы выполнения проекта.	1	0	0	Устный опрос
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	
3	Интерьер и планировка кухни-столовой.	1	0	0	Устный опрос
4	Интерьер и планировка кухни-столовой.	1	0	1	Практическая работа
5	Планирование кухни-столовой.	1	0	0	Устный опрос
6	Планирование кухни-столовой.	1	0	1	Практическая работа
	<b>Электротехника</b>	<b>2</b>			
7	Бытовые электроприборы	1	0	0	Устный опрос
8	Бытовые электроприборы	1	0	1	Практическая работа
	<b>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов</b>	<b>12</b>		<b>6</b>	
9	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины	1	0	0	Устный опрос
10	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины	1	0	0	Практическая работа
11	Планирование создания изделия	1	0	0	Устный опрос
12	Планирование создания изделия	1	0	1	Практическая работа
13	Графическое изображение изделия	1	0	1	Тестирование
14	Графическое изображение изделия	1	0	1	Практическая работа
15	Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий	1	0	0	Устный опрос
16	Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий	1	0	1	Практическая работа
17	Операции и приемы сверления отверстий в древесине	1	1	0	тестирование

18	Операции и приемы сверления отверстий в древесине	1	0	1	Практическая работа
19	Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем	1	0	0	Устный опрос
20	Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем	1	0	1	Практическая работа
	<b>Художественные ремесла.</b>	<b>8</b>			
21	Декоративно-прикладное искусство.	1	0	0	Устный опрос
22	Декоративно-прикладное искусство.	1	0	1	Практическая работа
23	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1	0	0	Письменный контроль
24	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1	0	1	Практическая работа
25	Орнамент. Символика в орнаменте.	1	0	0	Устный опрос
26	Орнамент. Символика в орнаменте.	1	0	1	Практическая работа
27	Цветочные сочетания в орнаменте.	1	0	0	Устный опрос
28	Цветочные сочетания в орнаменте.	1	0	1	Практическая работа
	<b>Производство текстильных материалов</b>	<b>22</b>		<b>10</b>	
29	Производство текстильных материалов	1	0	0	Устный опрос
30	Производство текстильных материалов	1	0	1	Практическая работа
31	Текстильные материалы и их свойства.	1	0	0	Устный опрос
32	Текстильные материалы и их свойства.	1	0	1	Практическая работа
33	Швейные ручные работы.	1	0	1	Устный опрос
34	Швейные ручные работы.	1	0	1	Практическая работа
35	Швейные ручные работы.	1	0	1	Письменный контроль
36	Швейные ручные работы	1			Практическая работа
37	Швейная машина.	1	0	0	тестирование

38	Швейная машина.	1	1	0	Практическа я работа
39	Основные операции при машинной обработке изделия.	1	0	0	Письменная работа
40	Основные операции при машинной обработке изделия.	1	1	0	тестировани е
41	Влажно- тепловая обработка ткани.	1	0	0	Устный опрос
42	Влажно- тепловая обработка ткани.	1	0	0	Практическа я работа
43	Создание изделий из поделочных материалов.	1	0	0	Устный опрос
44	Создание изделий из поделочных материалов.	1	0	1	Практическа я работа
45	Создание изделий из поделочных материалов.	1	0	1	Устный опрос
46	Создание изделий из поделочных материалов.	1	0	1	Практическа я работа
47	Создание изделий из поделочных материалов.	1	0	1	Устный опрос
48	Создание изделий из поделочных материалов.	1	0	1	Практическа я работа
49	Создание изделий из поделочных материалов.	1			Устный опрос
50	Создание изделий из поделочных материалов.	1			Практическа я работа
	<b>Кулинария</b>	<b>18</b>			
51	Санитария и гигиена на кухне.	1	0	0	Письменный контроль
52	Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами.	1	0	1	Практическа я работа
53	Здоровое питание	1	0	1	Устный опрос
54	Здоровое питание	1	0	1	Практическа я работа
55	Технология приготовления бутербродов.	1	0	0	Письменная работа
56	Технология приготовления бутербродов.	1	0	1	Практическа я работа
57	Технология приготовления горячих напитков.	1	0	0	Устный опрос
58	Технология приготовления горячих напитков.	1	0	1	Практическа я работа

59	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1	0	0	Устный опрос
60	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1	0	1	Практическая работа
61	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1	0	0	Устный опрос
62	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1	0	1	Практическая работа
63	Технология приготовления блюд из яиц.	1	0	0	Устный опрос
64	Технология приготовления блюд из яиц.	1	0	1	Практическая работа
65	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	0	0	Устный опрос
66	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	1	0	тестирование
67	Защита творческих проектов	1	0	1	
68	Защита творческих проектов	1			

### ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ «ТЕХНОЛОГИЯ» 6 класс

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов			Формы и виды контроля
		всего	контрольные	практические работы	
1-2	Вводный инструктаж по ТБ. Проектная деятельность в 6 классе.	2			Устный опрос
	<b>Технология домашнего хозяйства</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	
3	Интерьер жилого дома.	1			Устный опрос
4	Интерьер жилого дома.	1		1	Практическая работа
5	Комнатные растения в интерьере	1			Устный опрос
6	Комнатные растения в интерьере	1		1	Практическая работа
	<b>Технология создания изделий из конструктивных материалов.</b>	<b>16</b>		<b>8</b>	
7	Заготовка древесины, ее пороки.	1			Устный опрос
8	Заготовка древесины, ее пороки.	1		1	
9	Производство и применение пиломатериалов	1			Устный опрос
10	Производство и применение пиломатериалов	1		1	
11	Конструирование и моделирование изделий из древесины. ТБ	1			Устный опрос
12	Конструирование и моделирование изделий из древесины. ТБ	1		1	Практическая работа

13	Устройство и работа токарного станка. ТБ	1			Письменный контроль
14	Устройство и работа токарного станка. ТБ	1		1	Практическая работа
15	Технология точения древесины на токарном станке. ТБ	1			Устный опрос
16	Технология точения древесины на токарном станке. ТБ	1		1	Практическая работа
17	Металлический прокат и его свойства. Проектирование изделий из металлического проката. ТБ	1			Тестирование
18	Металлический прокат и его свойства. Проектирование изделий из металлического проката. ТБ	1		1	Практическая работа
19	Разрезание металлического проката ножовкой. ТБ. Рубка металлических заготовок зубилом. ТБ	1			Устный опрос
20	Разрезание металлического проката ножовкой. ТБ. Рубка металлических заготовок зубилом. ТБ	1		1	Практическая работа
21	Опиливание металлических заготовок. ТБ	1			Устный опрос
22	Опиливание металлических заготовок. ТБ	1		1	Практическая работа
	<b>Производство текстильных материалов. Технология создания швейных изделий</b>	<b>28</b>		<b>14</b>	
23	Свойства текстильных материалов из химических волокон	1			Письменный контроль
24	Свойства текстильных материалов из химических волокон	1		1	Практическая работа
25	Конструирование швейных изделий	1			Устный опрос
26	Конструирование швейных изделий	1		1	Практическая работа
27	Моделирование швейных изделий	1			Письменный контроль
28	Моделирование швейных изделий	1		1	Практическая работа
29	Раскрой элементов изделия. ТБ	1			Устный опрос
30	Раскрой элементов изделия. ТБ	1		1	Практическая работа
31	Дублирование деталей. ТБ	1			Устный опрос
32	Дублирование деталей. ТБ	1		1	Практическая работа
33	Ручные работы. ТБ	1			Устный опрос
34	Ручные работы. ТБ	1		1	Практическая работа
35	Уход за швейной машиной. ТБ	1			Тестирование
36	Уход за швейной машиной. ТБ	1		1	Практическая работа
37	Дефекты машинной строчки и их устранение. ТБ. Виды машинных операций	1			Устный опрос
38	Дефекты машинной строчки и их устранение. ТБ. Виды машинных операций	1		1	Практическая работа

39	Обработка мелких деталей	1			Устный опрос
40	Обработка мелких деталей	1		1	Практическая работа
41	Подготовка и проведение примерки изделия	1			Устный опрос
42	Подготовка и проведение примерки изделия	1		1	Практическая работа
43	Обработка плечевых срезов и нижних срезов рукавов	1			Устный опрос
44	Обработка плечевых срезов и нижних срезов рукавов	1		1	Практическая работа
45	Обработка горловины	1			Устный опрос
46	Обработка горловины	1		1	Практическая работа
47	Обработка нижних и боковых срезов. Окончательная отделка	1			Устный опрос
48	Обработка нижних и боковых срезов. Окончательная отделка	1		1	Практическая работа
49	Пошив подушки	1			Устный опрос
50	Пошив подушки	1		1	Практическая работа
	<b>Художественные ремесла.</b>	<b>6</b>		<b>3</b>	
51	Основы технологии вязания крючком	1			Устный опрос
52	Основы технологии вязания крючком	1		1	Практическая работа
53	Вязание полотна	1			Устный опрос
54	Вязание полотна	1		1	Практическая работа
55	Вязание по кругу	1			Устный опрос
56	Вязание по кругу	1		1	Практическая работа
	<b>Кулинария</b>	<b>12</b>		<b>6</b>	
57	Блюда из круп и макаронных изделий	1			Устный опрос
58	Блюда из круп и макаронных изделий	1		1	Практическая работа
59	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий. ТБ	1			Устный опрос
60	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий. ТБ	1		1	Практическая работа
61	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1			Устный опрос
62	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1		1	Практическая работа
63	Приготовление блюд из мяса и птицы	1			Устный опрос
64	Приготовление блюд из мяса и птицы	1		1	Практическая работа
65	Приготовление первых блюд	1			Письменный контроль
66	Приготовление первых блюд	1		1	Практическая работа
67	Приготовление обеда	1			Тестирование
68	Приготовление обеда	1		1	Практическая работа

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2021.

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

1. Технология: Книга для учителя 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2021.
2. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2021.

## **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

[www.edu.ru](http://www.edu.ru)

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru)

[www.resh.edu.ru](http://www.resh.edu.ru)

[www.uchi.ru](http://www.uchi.ru)

[www.infourok.ru](http://www.infourok.ru)

[www.edu.mob-edu.ru](http://www.edu.mob-edu.ru)

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

1. Энциклопедии
2. Справочники. Программы
3. Методические и учебные пособия
4. Дидактический и раздаточный материал
5. Таблицы
6. Учебники
7. Карточки
8. Папки
9. Литература

### **ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

1. CD диски
2. Компьютер
3. Электронная доска/магнитная доска

