

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Удмуртской Республики
Камбарский район

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Борковская основная общеобразовательная школа»

«РАССМОТРЕНО»

Руководитель ШМО

 /Деськова Ю.В./


Протокол № 1

29.08.2022г.

« СОГЛАСОВАНО »

заместитель директора

по УВР МБОУ «Борковская ООШ»

 /Е. В. Белозёрова/

30.08.2022г.

«УТВЕРЖДЕНО»

директор МБОУ «Борковская ООШ»

 /Л.В. Короткова/

Приказ № 100

31.08.2022г.



Рабочая программа

УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«Технология»

Для 5-6 класса основного общего образования

На 2022-2024 учебный год

Составитель: Алексеева Жанна Анатольевна,
учитель технологии

Принята на заседании
педагогического совета
протокол №1
31.08.2022 г.

Борок, 2022-2024 учебные годы

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология» составлена на основе требований к результатам освоения программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования.

НАУЧНЫЙ, ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

- процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

- открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:

- были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма;

- проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;

- исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности – в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор. Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции.

Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее – «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

- формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

- понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

- алгоритмическое (технологическое) знание – знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;

- предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

- методологическое знание – знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

- технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся – необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

- уровень представления;
- уровень пользователя;
- когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

- практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

- появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий – информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

СВЯЗЬ С РАБОЧЕЙ ПРОГРАММОЙ ВОСПИТАНИЯ ШКОЛЫ

Реализация педагогическими работниками воспитательного потенциала уроков ТЕХНОЛОГИИ предполагает следующее:

- установление доверительных отношений между педагогическим работником и обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности;

- побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогическими работниками) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;

- применение на уроке интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат командной работе и взаимодействию с другими детьми;

- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;

- организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего им социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навыки самостоятельного решения теоретической проблемы, генерирования и оформления собственных идей, уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Результаты единства учебной и воспитательной деятельности отражены в разделе рабочей программы «Личностные результаты изучения учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образования».

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.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность – ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Модуль «Производство и технология»

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них – к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль	5 класс (34 ч)	6 класс (34 ч)	7 класс (34 ч)	8 класс (17 ч)	9 класс (17 ч)
Технологии обработки материалов и пищевых продуктов	<p><i>Раздел 1.</i> Структура технологии: от материала к изделию</p> <p><i>Раздел 2.</i> Материалы и изделия</p> <p><i>Раздел 3.</i> Основные ручные инструменты</p> <p><i>Раздел 4.</i> Трудовые действия как основные слагаемые технологии</p> <p><i>Раздел 5.</i> Технологии обработки пищевых продуктов.</p>	<p><i>Раздел 6.</i> Технология обработки текстильных материалов</p> <p><i>Раздел 7.</i> Технология кулинарной обработки пищевых продуктов</p>	<p><i>Раздел 8.</i> Моделирование как основа познания и практической деятельности</p> <p><i>Раздел 9.</i> Машины и их модели</p>	<p><i>Раздел 10.</i> Традиционные производства и технологии</p>	<p><i>Раздел 12.</i> Технологии в когнитивной сфере</p> <p><i>Раздел 12.</i> Технологии и человек</p>

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования учебный предмет «Технология» входит в предметную область «Технология» и является обязательным для изучения.

Содержание предмета «Технология» структурировано как система тематических модулей.

Срок освоения рабочей программы: 5-9 классы, 5 лет

Количество часов в учебном плане на изучение предмета (34 учебные недели)

Класс	Количество часов в неделю	Количество часов в год
5 класс	1	34
6 класс	1	34
7 класс	1	34
8 класс	0, 5	17
9 класс	0, 5	17
Всего		136

Учебники

1. «Технология: 5 класс: учебник /А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца.- М.: Вентана-Граф, 2020.- 240 с.: ил.- (Российский учебник).
2. «Технология: 6 класс: учебник /А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца.- М.: Вентана-Граф, 2020.- 254,[2] с.: ил.- (Российский учебник).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

ИНВАРИАНТНЫЙ МОДУЛЬ

5 КЛАСС

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы.

Технологическая карта.

Проектирование, моделирование, конструирование – основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.

Раздел 2. Материалы и их свойства.

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Раздел 3. Основные ручные инструменты

Инструменты для работы с бумагой. ПТБ.

Инструменты для работы с тканью. ПТБ.

Раздел 4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений. Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Приготовление пищи.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

ИНВАРИАНТНЫЙ МОДУЛЬ

6 КЛАСС

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел 6. Технология обработки текстильных материалов

Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления. Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжильных операций. Основные профессии швейного производства.

Оборудование текстильного производства. Прядение и ткачество. Основы материаловедения. Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Ручные стежки и строчки.

Классификация машинных швов. Обработка деталей кроя. Контроль качества готового изделия.

Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения. Технология выполнения соединительных швов.

Обработка срезов. Обработка вытачки. Технология обработки застёжек.

Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка.

Раздел 7. Технология обработки пищевых продуктов.

Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы.

Сервировка стола. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания.

Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях.

Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов.

Технология приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тематические блоки, темы	Номер и тема урока	Кол -во часов	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
5 КЛАСС					
МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» (34 часа)					
Структура технологии: от материала к изделию	1 (1) Структура технологии. 1(2) Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду.	6	Составляющие технологии: этапы, операции действия. Понятие технологии. Цикл жизни технологий. Виды технологий. Технология и мировое хозяйство. Технологический процесс.	Аналитическая деятельность: - называть основные элементы технологической цепочки; - называть основные виды деятельности в процессе создания технологии; - объяснять назначение технологии.	Урок «Цикл жизни технологий и технологические процессы» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/664/ Урок «Техническая документация. Виды технической документации» (РЭШ)
	3(1) Понятие о технологической документации. 4 (2) Практическая работа №1 «Разработка технологических карт простых технологических процессов»		Понятие о технологической документации.	Практическая деятельность: - читать (изображать) графическую структуру технологической цепочки.	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7083/start/257620/ Урок «Чтение технической документации (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7084/start/308846/
	5(1) Проектирование, моделирование, конструирование – составляющие технологии. Этапы проекта. Конструирование швейных изделий. Лекала. Выкройки. Конструкция швейного изделия. 6 (2) Практическая работа № 2 «Выбор проектного изделия»		Основные виды деятельности по созданию технологии: проектирование, моделирование, конструирование.		
Материалы и их свойства.	7 (1) Бумага и её свойства 8 (2) Практическая работа №3 «Исследование свойств различных видов бумаги»	4	Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.	Аналитическая деятельность: - называть: • основные свойства бумаги и области её использования;	Урок «Материалы для производства материальных благ» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7561/start/256499/

	<p>9 (1)Ткань и её свойства. Сырьё и процесс получения натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>10 (2) Лабораторно-практическая работа № 4 «Определение направления долевой нити в тканях»</p> <p>Лабораторно-практическая работа №5 «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани»</p> <p>Практическая работа № 6 «Изготовление макета полотняного переплетения из цветной бумаги или на рамке для ткачества»</p>		<p>Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Ткань и её свойства. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • основные свойства ткани и области её использования; • правила раскроя деталей изделия. <p>Практическая деятельность: Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рассчитать количество ткани на изделие; • подготовить ткань к раскрою; разложить детали выкройки на ткани; • находить дефекты ткани; • настилать и раскраивать ткань; • проводить примерку изделия. 	<p>Урок «Искусственные и синтетические материалы» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7562/start/289192/</p> <p>Урок «Конструкционные материалы и их использование» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7563/start/314362/</p> <p>Урок «Текстильные материалы. Классификация. Технологии производства ткани» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/start/314393/</p> <p>Урок «Текстильные материалы растительного происхождения» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/start/289285/</p> <p>Урок «Свойства текстильных материалов» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/conspect/256122/</p>
<p>Основные ручные инструменты</p>	<p>11 (1) Инструменты для работы с бумагой. ПТБ.</p> <p>12 (2) Практическая работа №7 «Изготовление бумажных выкроек швейных изделий»</p> <p>13 (1) Инструменты для работы с тканью. ПТБ.</p> <p>14 (2) Практическая работа № 8 «Изучение инструментов при обработке швейных изделий»</p>	<p>4</p>	<p>Инструменты для работы с бумагой: ножницы, нож, клей, линейка, простой карандаш.</p> <p>Инструменты для работы с тканью: ножницы, линейка, мел, иглы, булавки, нитки. Правила безопасного пользования инструментов для работы с бумагой и тканью.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - называть назначение инструментов для работы с данным материалом; - оценивать эффективность использования данного инструмента. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать инструменты, необходимые для изготовления данного изделия; - создавать с помощью инструментов простейшие изделия из бумаги, ткани. 	<p>Урок «Технологии изготовления швейных изделий» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/667/</p>

<p>Трудовые действия как основные слагаемые технологии.</p>	<p>15 (1) Швейные ручные работы. 16 (2) Практическая работа № 9 «Изготовление образцов ручных работ»</p> <p>17 (1) Приёмы выполнения основных утюжильных операций. Влажно-тепловая обработка ткани. ПТБ. 18(2) Практическая работа № 10 «Декатирование ткани из волокон растительного происхождения. Практическая работа № 11 «Овладение приёмами выполнения основных утюжильных операций на образцах ручных швов» 19 (1) Технология изготовления швейных изделий. 20 (2) Практическая работа № 12 «Изготовление салфетки под чайную пару» 21 (1) Лоскутное шитьё. Узор «спираль», «изба» 22 (2) Практическая работа № 13 «Составление эскиза лоскутного изделия» 23(1) Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация. Стёжка. Об-ка срезов лоскутного изделия 24(2) Практическая работа № 14 «Изготовление образца лоскутного узора по шаблону»</p>	<p>12</p>	<p>Рабочее место для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Перенос линий выкройки на детали кроя. Ручная закрепка. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Технология соединения деталей в швейных изделиях.</p> <p>Технология соединения деталей в швейных изделиях, выполненных в лоскутной технике.</p>	<p>Аналитическая деятельность: - называть основные элементы швейных ручных и влажно-тепловых работ; - называть основные этапы технологии изготовления швейных изделий; - объяснять назначение операций при обработке швейного изделия.</p> <p>Практическая деятельность: - читать (изображать) графическое изображение ручных швов.</p>	<p>Урок. Технологии изготовления швейных изделий. (РЭШ). https://resh.edu.ru/subject/lesson/667/</p>
	<p>25(1) Презентация проекта в Microsoft Office PowerPoint 26(2) Практическая работа №15 «Создание презентации». Защита проекта.</p>		<p>Создание презентаций в Microsoft Office PowerPoint,</p>	<p>Аналитическая деятельность: - называть основные инстру-ты создания презентации; Практическая деятельность: создавать презентацию.</p>	<p>Дидактический материал из копилки педагога</p>

Технологии обработки пищевых продуктов.	<p>27(1) Санитария и гигиена на кухне. Бытовые приборы на кухне. ПТБ № 5Т, 6Т, 7Т.</p> <p>28(2) Технология приготовления основных блюд. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Основы рационального питания. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.</p> <p>29(1) Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков. Технология приготовления блюд из яиц</p> <p>30(2) Практическая работа № 16 «Приготовление бутербродов» Практическая работа № 17 "Приготовление горячих напитков" Практическая работа №18 «Приготовление блюда из яиц».</p> <p>31(1) Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>32(2) Практическая работа № 19 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»»</p> <p>33(1) Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.</p> <p>34(2) Практическая работа №20 «Составление меню и сервировка стола к завтраку».</p>	8	<p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов</p>	<p>Аналитическая деятельность: называть влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.</p> <p>Практическая деятельность: Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; • определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; • составлять меню завтрака, обеда, ужина; • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; • соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; 	<p>Урок. Основы здорового питания (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/</p> <p>Урок . Витамины, их значение в питании людей (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/start/256403/</p> <p>Урок . Правила санитарии и гигиены на кухне (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/start/296671/</p> <p>Крупы. Их пищевая ценность. Урок. Приготовление блюд из круп. (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/start/257277/</p> <p>Урок. Пищевая ценность бобовых культур. Технология приготовления блюд из бобовых культур. https://resh.edu.ru/subject/lesson/7099/start/257839/</p> <p>Урок. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них. https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/start/309216/</p>
	Всего:	34			

6 класс

МОДУЛЬ « ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ (34 часа)

Технология обработки текстильных материалов	1(1) Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления. Основные профессии швейного производства. 2(2) Практическая работа №1 «Изучение профессий ткацкого и швейного производств»	2	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - называть: • основное швейное оборудование, инструменты, приспособления; • основные профессии швейного производства; • последовательность изготовления швейного изделия • Основные операции при машинной обработке изделия. <p>Практическая деятельность:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготовить макет саржевого переплетения; • владеть приемами работы на швейной машине 	
	3(1) Оборудование текстильного производства. Прядение и ткачество. Основы материаловедения. Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения. 4(2) Практическая работа №2 «Изготовление макета саржевого переплетения из цветной бумаги или на рамке для ткачества»	2			
	5(1) Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Последовательность изготовления швейного изделия. 6(2) Практическая работа №3 «Изучение последовательности изготовления швейного изделия».	2			Дидактический материал из копилки педагога
	7(1) Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине 8(2) Практическая работа №4 «Изучение режимов работы на швейной машине»	2	Выполнение машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.		Урок «История и секреты швейной машины» https://resh.edu.ru/subject/lesson/4510/start/221066/
	9(1) Классификация машинных швов. Технология выполнения соединительных швов. Основные операции при машинной обработке изделия. 10(2) Практическая работа №5 «Изготовление образцов машинных	2			Урок "Классификация машинных швов" https://infourok.ru/urok-klassifikaciya-mashinnih-shvov-2901718.html

	ШВОВ»					
	11(1) Снятие мерок с фигуры человека. Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения 12(2) Практическая работа №6 Практическая работа «Раскрой юбки»	2	Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор инд. стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление изделий	Аналитическая деятельность: - называть: • мерки для изготовления швейного изделия • приёмы обработки вытачек, застёжки и пояса; Практическая деятельность: • уметь снять мерки с человека	Урок «Снятие мерок с фигуры человека» https://deti-kemerovo.ru/wp-content/uploads/2020/04/sniatie-merok.pdf	
	13(1) Технология обработки деталей кроя и срезов. Технология обработки вытачек и застёжки 14(2) Практическая работа №7 «Обработка деталей кроя, срезов и вытачек и застёжки».	2			Аналитическая деятельность: - знать: • Технологию обработки деталей кроя, срезов и вытачек и застёжки • приёмы обработки пояса на юбке Практическая деятельность: • уметь обработать пояс на юбке снять мерки	Урок «Выполнение образцов поузловой обработки» https://tepka.ru/tehnologiya_6/11.html
	15(1) Технология обработки пояса на юбке 16(2) Практическая работа №8 «Обработка пояса на юбке»	2			Урок «Как сформовать и пришить пояс юбки» https://www.season.ru/sewing-machinery/poyas/kak-sformovat-i-prishit-poyas-yubki.html	
	17(1) Окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия. 18(2) Практическая работа №9 «Окончательная отделка изделия».	2				
	19(1) Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных материалов: вышивка и вязание крючком. 20(2) Практическая работа №10 «Выполнение простых вышивальных швов».	2			Аналитическая деятельность: - называть: • традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества • основные виды петель при вязании крючком. Практическая деятельность уметь: • выполнить простые вышивальные швы • вывязывать полотно из столбиков без накида.	Презентация «Вязание крючком». https://multiurok.ru/files/viazanie-kriuchkom-1-urok-6-klass.html

	21(1) Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания трикотажа. Основные виды петель при вязании крючком. 22(2) Практическая работа «11 «Изучение основных видов петель при вязании крючком.	2			
	23(1) Вязание полотна. Вязание по кругу. 24(2) Практическая работа №12 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»	2			
	25(1) Подготовка к защите проекта 26(2) Защита проекта.	2	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.	Аналитическая деятельность: - называть: • этапы проекта Практическая деятельность уметь: • аргументированно защитить проект	Урок «Подготовка проекта к защите» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7077/start/257653/
Технология обработки пищевых продуктов.	27(1) Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая обработка овощей. 28(2) П/р №13 «Приготовление салата из свежих овощей» П/р №14 «Приготовление салата из варёных овощей»	2		Аналитическая деятельность: - знать: • технологию приготовления блюд из овощей и фруктов; • технологию приготовления из молока, жидкого теста и рыбы Практическая деятельность уметь: • приготовить блюда из овощей, фруктов, молока, жидкого теста и рыбы	Урок «Технология тепловой обработки овощей»(РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/conspect/314454/

	<p>29(1) Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста. 30(2) Практическая работа «15 «Приготовление молочного блюда» Практическая работа №16 «Приготовление блюда из жидкого теста»</p>	2			<p>Презентация «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» https://znanio.ru/media/blyuda-iz-moloka-i-kislomolochnyh-produktov-tehnologiya-7-klass-2659720 Урок «Изделия из жидкого теста» https://ansevik.ru/tehnologiya_6/26.html</p>
	<p>31(1) Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке. Технология приготовления блюд из рыбы. Нерыбные продукты моря и приготовление блюд из них. 32(2) Практическая работа №17 «Приготовление блюда из рыбы».</p>	2		<p>Аналитическая деятельность: - знать: • правила этикета за столом; • правила приготовления блюд в походных условиях Практическая деятельность уметь: • составить меню и сервировать стол к обеду</p>	<p>Урок технологии по теме «Приготовление блюд из рыбы» https://urok.1sept.ru/articles/614791</p>
	<p>33(1) Сервировка стола к обеду. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Приготовление пищи в походных условиях. Основы здорового питания в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях. 34(2) Практическая работа №18 «Составление меню и сервировка стола к обеду».</p>	2			<p>Презентация на тему «Сервировка стола к обеду. Этикет» https://theslide.ru/tehnologiya/servirovka-stola-k-obedu-etiket-6</p>
	<p>Всего:</p>	34			