
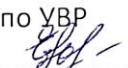




**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №16»
г.о. Подольск Московская область**

<p align="center">РАСМОТРЕНО</p> <p>на заседании школьного методического объединения протокол № 1 от 27.08.2019г. Руководитель ШМО Е.Г.Синицина </p>	<p align="center">СОГЛАСОВАНО</p> <p>Заместителем директора по УВР  Е.В.Гармель «28» 08. 2020 г.</p>	<p align="center">УТВЕРЖДЕНО</p> <p>Директор МОУ СОШ №16  Т.М.Моськина Приказ №0103/1 от «31» 08.2020 г.</p> 
---	---	---

Рабочая программа,

**составленная на основе авторской
(Н.В.Синицы, А.Т.Тищенко)
на 2020 – 2021 учебный год**

Гукасян Людмила Самвеловна

Ф.И.О. преподавателя

Технология

Предмет

6 «А», «Б» класс/ 2 часа в неделю

Классы / количество часов в неделю

6 «А», «Б» класс/ 68 часов в год

Классы / количество часов в год

Уровень: базовый

Базовый учебник: «Технология» Н.В.Синицы , А.Т.Тищенко 7_класс. .: учебник. — М.: «Вентана-Граф»,

Г.о. Подольск
2020 -2021 уч. год

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностными результатами освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются: — формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; — формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда; — самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации; — развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; — осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду; — становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; — формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива; — проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; — самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; — формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; — развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

— самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; — алгоритмизированное планирование процесса познавательно трудовой деятельности; — определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; — комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; — выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; — виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; — осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; — формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; — организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в

решение общих задач коллектива;

— оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

— соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; — оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения программы: в познавательной сфере:

— осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

— практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

— уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

— развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

— овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

— формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

— владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; в трудовой сфере:

— планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;

— овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

— выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

— выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

— документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; в мотивационной сфере: — оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; — согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности; — формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования; — выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности; — стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; в эстетической сфере: — овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда; — рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда; — умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ

— рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

— участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт; в коммуникативной сфере:

— практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

— установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями; — сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом; — адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере: — развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; — соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований; — сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

2.Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч)

Тема: Потребности человека (2 ч)

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели.

Развитие потребностей и развитие технологий. Практическая работа. Изучение потребностей человека. Самостоятельная работа .Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи

Тема: Понятие технологии (2 ч)

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Практическая работа. Ознакомление с технологиями.

Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию

Тема: Технологический процесс (2 ч) Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий.

Раздел «Творческий проект»(2ч)

Тема: Этапы выполнения творческого проекта (1 ч) Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Тема: Реклама (1 ч)

Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Самостоятельная работа. Выбор товаров модель ситуации

Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч)

Тема: Понятие о машине и механизме (2 ч) Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни

Тема: Конструирование машин и механизмов (2 ч) Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Практические работы. Ознакомление с механизмами(передачами). Конструирование моделей механизмов

Тема: Конструирование швейных изделий (2 ч) Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами. Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов

Раздел «Материальные технологии» (26 ч)

Технологии обработки текстильных материалов

Тема: Текстильное материаловедение (2 ч) Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания

Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч) Раскрой швейного изделия (2 ч)

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик. Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, сметывание, стачивание (2 ч)
Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей—сметывание; постоянное соединение деталей—стачивание. Ручная закрепка. Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

Швейные ручные работы. Обметывание, замётывание (2ч) Основные операции при ручных работах :предохранение срезов от осыпания—обметывание; временное закрепление подогнутого края—замётывание (с открытыми закрытым срезами).Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обметывания и замётывания. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка.

Тема: Операции влажно-тепловой обработки (2 ч) Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно тепловых работ. Основные операции влажно тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Практическая работа. Проведение влажно тепловых работ. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания утюга

Тема: Технологии лоскутного шитья (4 ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх). Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья

Тема: Технологии аппликации (4 ч) Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)

Тема: Технологии стёжки (4 ч) Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)
Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч) Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)

Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч)

Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

Физиология питания (1ч)

Питание как физиологическая потребность. Пищевые(питательные)вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание.В пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Практическая работа. Определение качества питьевой воды. Самостоятельная работа. Поиск ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе—дневного рациона.

Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч) Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч)

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Практические работы. Приготовление бутербродов.

Приготовление горячих напитков. Самостоятельная работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Практическая работа. Изучение маркировки

и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

Самостоятельная работа. Поиск информации об устройствах кастрюля кашеварка, мультиварка.

Блюда из яиц (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц.

Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания.

Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практические работы. Определение свежести яиц.

Приготовление блюда из яиц.

Самостоятельная работа. Поиск информации

о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.

Меню завтрака. Сервировка стола завтрак (2ч)

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)

Тема: Растениеводство (6 ч)

Выращивание культурных растений (2 ч) Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Практическая работа. Проведение подкормки растений. Самостоятельные работы. Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.

Вегетативное размножение растений (2 ч) Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.

Выращивание комнатных растений (2 ч) Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.

Тема: Животноводство (2 ч)

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции.

Профессия животновод (зоотехник). Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)

Раздел «Интернет вещей»

Правила техники безопасности. Современное состояние микроэлектроники и области управления техническими устройствами. Программное и аппаратное обеспечение технических устройств.

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)

Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта

Тематическое планирование

№ раздела / темы	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Теория	П
1.	Современные технологии и перспективы их развития	6	4	2
2.	Творческий проект	2	1	1
3	Конструирование и моделирование	6	3	3
4	Материальные технологии	24	10	14
5	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	10	6	4
6	Технологии растениеводства и животноводства	8	4	4
7	«Интернет вещей»	5	1	4
8	Исследовательская и созидательная деятельность	7	3	4
Итого		68	32	36

**Календарно тематическое планирование
по технологии**

Но мер уро ка	Наименование разделов и тем	Планов ые сроки прохож дения	Скоррек тирован ые сроки прохожде ния	Планов ые сроки прохожде ния	Скоррек тированны е сроки прохожде ния
		6а	6а	6б	6б
1	«Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч) Потребности человека				
2	Изучение потребностей человека.				
3	Понятие технологии				
4	Ознакомление с технологиями.				
5	Технологический процесс				
6	Технологический процесс, его параметры, сырьё				
7	Раздел «Творческий проект»(2) Этапы выполнения творческого проекта				
8	Реклама				
9	Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч) Понятие о машине				
10	Понятие механизме				
11	Конструирование механизмов				
12	Конструирование машин				
13	Конструирование швейных изделий				
14	Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия.				
15	Раздел «Материальные технологии» (24ч) Технологии обработки текстильных материалов Текстильное материаловедение				
16	Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани				
17	Технологические операции изготовления швейных изделий Раскрой швейного изделия				
18	Выкраивание деталей для образца швов.				
19	Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки				
20	Смётывание, стачивание				
21	Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание				
22	Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания				
23	Операции влажно-тепловой обработки				
24	Проведение влажно-тепловых работ.				
25	Технологии лоскутного шитья				
26	Возможности техники лоскутного шитья				
27	Изготовление образца лоскутного узора				

28	выкраивание деталей лоскутного изделия;				
29	Технологии аппликации				
30	Аппликация на лоскутном изделии				
31	Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.				
32	Изготовление образца лоскутного узора				
33	Технологии стёжки				
34	Понятие о стёжке (выстёгивании).				
35	Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.				
36	Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)				
37	Технологии обработки срезов лоскутного изделия				
38	Виды обработки срезов лоскутного изделия.				
39	Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.				
40	Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)				
41	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»10 ч Санитария и гигиена на кухне				
42	Санитария, гигиена и физиология питания				
43	Бутерброды и горячие напитки				
44	Бытовые электроприборы				
45	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий				
46	Блюда из круп				
47	Блюда из бобовых				
48	Блюда из и макаронных изделий				
49	Блюда из яиц				
50	Значение яиц в питании человека				
51	Меню завтрака.				
52	Сервировка стола к завтраку				
53	Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч) Выращивание культурных растений.				
54	Общая характеристика и классификация культурных растений.				
55	Вегетативное размножение				
56	Технологии вегетативного размножения				
57	Выращивание комнатных растений				
58	Традиционная технология выращивания растений				
59	Животноводство				
60	Животные организмы как объект технологии.				
61	Раздел«Интернет вещей» Современное состояние микроэлектроники и области управления техническими				

	устройствами. Программное и аппаратное обеспечение технических устройств.				
62	Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 7ч Работа над творческим проектом.				
63	Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.				
64	Разработка творческого проекта. Реализация выполнения творческого проекта.				
65	Выполнение требований к готовому проекту				
66	Расчёт стоимости проекта.				
67	Защита (презентация) проекта				
68	Презентация проекта				
	Итого	68ч.			