

Негосударственная общеобразовательная автономная
некоммерческая организация
«ПАВЛОВСКАЯ ГИМНАЗИЯ»

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 219 – АДМ
от «31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
для 6-7 классов
учителей Голубина И.В., Федотовой Ю.В.

2023 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. №1897);
- основная образовательная программа АНО «Павловская гимназия»;
- учебный план АНО «Павловская гимназия»;
- годовой учебный календарный график на 2023/2024, 2024/2025 уч.годы;
- авторская программа «Технология» Тищенко А.Т., Сеница Н.В. с учетом примерной программы основного общего образования по курсу «Технология».

Цели изучения учебного предмета

Изучение технологии в 6-7 классах вносит значительный вклад в достижение главных целей основного общего образования, обеспечивая:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Учебный предмет «Технология» в основном общем образовании обеспечивает обучающимся входение в мир технологий, в том числе: материальных, информационных, коммуникационных, когнитивных и социальных. В рамках освоения предмета происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Различные виды технологий, в том числе обозначенные в Национальной технологической инициативе, являются основой инновационного развития внутреннего рынка, устойчивого положения России на внешнем рынке.

Учебный предмет «Технология» раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн; 3D-моделирование, прототипирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии; нанотехнологии; робототехника и системы

автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики; строительство; транспорт; агро- и биотехнологии; обработка пищевых продуктов.

Программа предмета «Технология» конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты, которые должны обеспечить требование федерального государственного образовательного стандарта.

Основные задачи – сформировать у обучающихся:

- знания, умения и опыт деятельности в предметной области «Технология» как необходимого компонента общей культуры человека цифрового социума и актуальных для жизни в этом социуме технологиями;
- трудовые умения и необходимые технологические знания 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;
- культуру проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;
- умения и навыки использования в трудовой деятельности цифровые инструменты и программные сервисы, а также когнитивные инструменты и технологии;
- умения оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Цели и задачи изучения технологии на уровне основного общего образования определяют структуру основного содержания учебного предмета «Технология» способствует реализации программы воспитания и социализации обучающихся образовательной программы ОУ по следующим образовательным линиям:

- современные технологии и перспективы их развития
- конструирование и моделирование
- технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений
- технологии в сфере быта
- технологическая система
- материальные технологии
- технологии получения современных материалов
- современные информационные технологии
- технологии в транспорте
- автоматизация производства
- технологии в энергетике
- социальные технологии
- медицинские технологии
- технологии в области электроники
- закономерности технологического развития цивилизации
- профессиональное самоопределение
- технологии кулинарной обработки пищевых продуктов
- исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект)

Содержание учебного предмета «технология» способствует реализации программы развития универсальных учебных действий обучающихся образовательной программы ОУ.

Место учебного предмета «Технология» в учебном плане

Программа по технологии для 5-7 классов составлена из расчета общей учебной нагрузки 134 часа за 3 года обучения: 2 часа в неделю в 5 классе и 1 час в неделю в 6-7 классах. Для реализации данной программы используется учебно-методический комплекс под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В.Синица.

Содержание курса

6 класс

Раздел 1. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (3 ч) **Технологии возведения зданий и сооружений**

Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ.

Ремонт и содержание зданий и сооружений

Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту

Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

Раздел 2. Технологии в сфере быта (3 ч)

Планировка помещений жилого дома

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере.

Практическая работа №1. Планировка помещения

Освещение жилого помещения

Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.

Экология жилища

Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

Составить чек-лист уборки помещения.

Раздел 3. Технологическая система (5 ч)

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь. Ознакомление с технологическими системами.

Системы автоматического управления. Робототехника

Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.

Техническая система и её элементы

Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.

Ознакомление с механизмами.

Анализ функций технических систем. Морфологический анализ

Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

Анализ функций технических систем.

Моделирование механизмов технических систем

Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

Практическая работа №2. Конструирование моделей механизмов

Раздел 4. Материальные технологии. Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов (14 ч) (мальчики)

Заготовка древесины. Свойства древесины. Пороки древесины.

Распознавание природных пороков древесины в заготовках. Ознакомление с основными свойствами древесины

Сборочные чертежи, спецификация. Технологические карты.

Чтение и составление сборочных чертежей.

Практическая работа №3. Сборочный чертеж.

Технология соединения брусков из древесины.

Приёмы изготовления изделия из древесины с соединением брусков внакладку. Виды соединений.

Практическая работа №4. Изготовление изделия из древесины с соединением брусков внакладку.

Устройство токарного станка по обработке древесины.

Устройство токарного станка по обработке древесины. Технология обработки древесины на токарном станке. Технология изготовления цилиндрических и конических деталей на токарном станке.

Изготовление образца машинных работ.

Практическая работа №5. Изготавливать детали, имеющие цилиндрическую и коническую форму.

Виды резьбы по дереву, оборудование и инструменты.

Художественная обработка древесины. Резьба по дереву. Виды резьбы по дереву и технология их выполнения.

Выбор материалов и заготовок для резьбы по дереву. Осваивание приёмов выполнения основных операций ручными инструментами.

Практическая работа №6. Изготовление изделия, содержащих художественную резьбу, по эскизам и чертежам.

Раздел 4. Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов (14 ч) (девочки)

Текстильное материаловедение

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Практическая работа

Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.

Швейная машина

Подготовка швейной машины к работе

Основные 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. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Практическая работа

Исследование режимов работы швейной машины.

Приёмы работы на швейной машине

Основные теоретические сведения

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

Практическая работа

Исследование режимов работы швейной машины

Технологические операции изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

Практическая работа

Практическая работа №2. Изготовление образца машинных работ.

Конструирование одежды и аксессуаров.

Снятие мерок для изготовления одежды

Основные теоретические сведения

Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

Практическая работа

Практическая работа №3. Снятие мерок.

Изготовление выкройки швейного изделия

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою.

Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер.

Практическая работа

Практическая работа №4. Изготовление выкроек.

Технологии вязания крючком

Основные теоретические сведения

Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Практическая работа

Практическая работа №5. Вывязывание полотна из столбиков без накида.

Плотное вязание по кругу

Основные теоретические сведения

Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практическая работа

Практическая работа №6. Плотное вязание по кругу.

Ажурное вязание по кругу

Основные теоретические сведения

Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

Практическая работа

Практическая работа №7. Ажурное вязание по кругу

Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (5 ч)

Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях.

Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюд их творога.

Технология приготовления изделий из жидкого теста

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой,

оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.

Тепловая кулинарная обработка овощей

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 винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Приготовление блюда из варёных овощей.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря.

Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.

Практическая работа №7. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Практическая работа №8. Приготовление блинов с вареньем

Практическая работа №9. Приготовление салатов

Практическая работа №10. Мое любимое блюдо

Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность (3 ч)

Разработка и реализация творческого проекта

Этапы проекта. Техническое задание. Требование к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита готового проекта.

Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
Творческая работа «Изготовление сувенира»

7 класс

Содержание курса

Раздел 1. Технологии получения современных материалов (3 ч)

Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.

Пластики и керамика. Композитные материалы

Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс. Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.

Ознакомление с образцами изделий из порошков.

Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий

Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).

Раздел 2. Современные информационные технологии (3 ч)

Понятие об информационных технологиях

Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

Компьютерное трёхмерное проектирование

Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

Раздел 3. Автоматизация производства (3 ч)

Автоматизация промышленного производства

Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.

Автоматизация производства в лёгкой промышленности

Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.

Автоматизация производства в пищевой промышленности

Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.

Раздел 4. Материальные технологии. Технологии обработки металлов (14 ч)(мальчики)

Классификация сталей. Термическая обработка сталей.

Классификация и виды сталей. Ознакомление с термической обработкой стали. Ознакомление с видами термической обработки стали.

Чертежи деталей, изготавливаемых на токарном и фрезерном станках

Изучение чертежей деталей для обработки на станках. Резьбовые соединения.

Практическая работа №1. Выполнение чертежей для металлообрабатывающих станков.

Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6

Технология нарезания наружной и внутренней резьбы в металлах и искусственных материалах. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, термической обработкой материалов. Основные операции токарной обработки, особенности их выполнения.

Изучать устройство токарного станка.

Виды и назначение токарных резцов

Инструменты и приспособления для работы на станках.

Управление токарно-винторезным станком

Основные операции токарной обработки, особенности их выполнения. Операционная карта. Профессии, связанные с обслуживанием, наладкой и ремонтом токарных станков. Правила безопасной работы на токарном станке. Управление токарно-винторезным станком.

Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка

Правила безопасной работы на фрезерном станке. Основные операции фрезерной обработки, особенности их выполнения. Операционная карта. Профессии, связанные с обслуживанием, наладкой и ремонтом фрезерных станков. Правила безопасной работы на фрезерном станке. Практическая работа №2. Выполнение объемной детали на станке с ЧПУ

Раздел 4. Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий (14 ч) (девочки)

Текстильное материаловедение

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Практические работы

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Практическая работа №2. Свойство тканей

Швейная машина

Основные теоретические сведения

Машинная игла. Дефекты машинной строчки. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине. Технология обметывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

Практические работы

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

Практическая работа №3. Устранение дефектов строки

Технологические операции изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант).

Практические работы

Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ.

Практическая работа №4. Изготовление образца ручных и машинных работ

Конструирование одежды

Основные теоретические сведения

Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практические работы

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа №5. Снятие мерок

Моделирование одежды

Основные теоретические сведения

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практические работы

Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.

Практическая работа №6. Моделирование изделий

Технологии художественной обработки ткани

Вышивание

Прямые и петлеобразные стежки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе. Петельные стежки. Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе. Крестообразные и косые стежки. Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе. Шов крест. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом. Штриховая гладь. Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью. Французский узелок. Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».

Практические работы

Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками. Выполнение образцов вышивки петельными стежками. Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки швом крест.

Выполнение образца вышивки штриховой гладью. Выполнение образца вышивки «французский узелок».

Практическая работа № 7 «Вышивка».

Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (5 ч)

Технологии приготовления блюд

Приготовление блюд из мяса

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд.

Практическая работа №3. Приготовление блюда из мяса

Блюда из птицы

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа №4. Приготовление блюда из птицы

Технология приготовления первых блюд

Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.

Практическая работа №5. Приготовление заправочного супа

Сладости, десерты, напитки

Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Практическая работа №6. Приготовление сладких блюд и напитков

Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.

Практическая работа №7. Сервировка стола к обеду

Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)

Разработка и реализация творческого проекта

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта.

Практическая работа №8. Творческий проект

Планируемые результаты освоения учебного предмета «технология» на уровне основного общего образования

Изучение технологии в 6-7 классах направлено на достижение обучающимися следующих личностных, метапредметных и предметных результатов освоения учебного предмета.

Личностные результаты

Личностные результаты имеют направленность на решение задач воспитания, развития и социализации обучающихся средствами предмета

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;
- понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;
- осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

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:

- уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);
- ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;
- готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать,

планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

- умение ориентироваться в мире современных профессий;
- умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;
- ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Адаптация обучающегося к изменяющимся условиям социальной среды:

- освоение обучающимися социального опыта, основных социальных ролей, соответствующих ведущей деятельности возраста, норм и правил общественного поведения, форм социальной жизни в группах и сообществах.

Метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения образовательной программы по технологии отражают овладение универсальными учебными действиями – познавательными, коммуникативными, регулятивными.

Универсальные познавательные действия

Базовые логические действия:

- умение 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, устанавливать 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», технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Универсальные и коммуникативные действия

Общение:

- сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций;
- публично представлять результаты выполненного опыта (эксперимента, исследования, проекта);
- выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории и в соответствии с ним составлять устные и письменные тексты с использованием иллюстративных материалов.

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.

Универсальные учебные регулятивные действия

Самоорганизация:

- самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 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.

Эмоциональный интеллект:

- ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения другого.

Принятие себя и других:

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта.

Предметные образовательные результаты

6 класс

- называть и характеризовать машины и механизмы;

- конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;
- решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;
- предлагать варианты усовершенствования конструкций;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- называть народные промыслы по обработке металла;
- называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;
- исследовать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- обрабатывать металлы и их сплавы слесарным инструментом;
- знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;
- называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;
- называть национальные блюда из разных видов теста;
- называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
- характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
- выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
- самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия; соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
- выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

7 класс

- приводить примеры развития технологий;
- приводить примеры эстетичных промышленных изделий;
- называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;
- называть производства и производственные процессы;
- называть современные и перспективные технологии;

- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
 - оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;
 - выявлять экологические проблемы;
 - называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;
 - характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику;
 - исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
 - выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
 - применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
 - осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
 - выполнять художественное оформление изделий;
 - называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве;
 - осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
 - оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;
 - знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;
 - знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы; определять качество
 - называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
 - характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
 - называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;
 - называть виды, свойства и назначение моделей;
 - называть виды макетов и их назначение;
 - создавать макеты различных видов, в том числе с использованием программного обеспечения;
 - выполнять развёртку и соединять фрагменты макета;
 - выполнять сборку деталей макета;
 - разрабатывать графическую документацию;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями макетирования, их востребованность на рынке труда.

Блочно-тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Разделы и темы	Кол-во часов
1.	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	3
1.1	Технологии возведения зданий и сооружений	1
1.2	Ремонт и содержание зданий и сооружений	1
1.3	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	1
2.	Технологии в сфере быта	3
2.1.	Планировка помещений жилого дома	1
2.2.	Освещение жилого помещения	1
2.3	Экология жилища	1
3.	Технологическая система	5
3.1.	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	1
3.2.	Системы автоматического управления. Робототехника	1
3.3.	Техническая система и её элементы	1
3.4.	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	1
3.5.	Моделирование механизмов технических систем	1
4.	Материальные технологии. Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов. (мальчики)	14
4.1.	Заготовка древесины. Свойства древесины. Пороки древесины.	2
4.2.	Сборочные чертежи, спецификация. Технологические карты.	1
4.3.	Технология соединения брусков из древесины.	2
4.4.	Устройство токарного станка по обработке древесины.	5
4.5.	Виды резьбы по дереву, оборудование и инструменты.	4
4.	Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов (девочки)	14
4.1.	Текстильное материаловедение	1
4.2.	Швейная машина	2
4.3.	Технологические операции изготовления швейных изделий	5
4.4.	Конструирование одежды и аксессуаров	2
4.5.	Технологии вязания крючком	4
5.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	5
5.1	Технологии приготовления блюд	5
6.	Исследовательская и созидательная деятельность	4
6.1	Разработка и реализация творческого проекта	4
	Итого:	34

Блочно-тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Разделы и темы	Кол-во часов
1.	Технологии получения современных материалов	3
1.1	Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)	1
1.2	Пластики и керамика. Композитные материалы	1
1.3	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий	1
2.	Современные информационные технологии	3
2.1.	Понятие об информационных технологиях	1
2.2.	Компьютерное трехмерное проектирование	1
2.3	Обработка изделий на станках с ЧПУ	1
3.	Автоматизация производства	3
3.1.	Автоматизация промышленного производства	1
3.2.	Автоматизация производства в легкой промышленности	1
3.3.	Автоматизация производства в пищевой промышленности	1
4.	Материальные технологии. Технологии обработки металлов (мальчики)	14
4.1	Классификация сталей. Термическая обработка сталей	2
4.2	Чертежи деталей, изготавливаемых на токарном и фрезерном станках.	2
4.3	Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6.	2
4.4	Виды и назначение токарных резцов.	2
4.5	Управление токарно-винторезным станком.	2
4.6	Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка.	4
4.	Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий (девочки)	14
4.1	Текстильное материаловедение	2
4.2	Швейная машина	2
4.3	Технологические операции изготовления швейных изделий	2
4.4	Конструирование одежды	2
4.5	Моделирование одежды	2
4.6	Технологии художественной обработки ткани	4
5	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	5
5.1	Технологии приготовления блюд	5
6.	Исследовательская и созидательная деятельность	6
6.1	Разработка и реализация творческого проекта	6
	Итого:	34

Тематическое планирование 6 класс

Примерные темы, число часов	Основное содержание по темам	Характеристика деятельности обучающегося
<p>Раздел 1. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (3 часа)</p>	<p>Техника безопасности. Правила поведения в мастерских Технологии возведения зданий и сооружений Ремонт и содержание зданий и сооружений Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту</p>	<p>Аналитическая деятельность: -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «здание», «сооружение», «ремонт», «содержание», «энергетика», «свет» Практическая деятельность: -сообщение об обустройстве освещения в квартире; -варианты энергосбережения в быту</p>
<p>Раздел 2. Технологии в сфере быта</p>	<p>Планировка помещений жилого дома Освещение жилого помещения Экология жилища</p>	<p>Аналитическая деятельность: -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «пластики», «технология синтеза», «стеклопластик», «биметалл», «покрытие», «напыление» Практическая деятельность: -определение технологии нанесения покрытия на образцах; -описание технологии нанесения покрытия</p> <p style="text-align: center;"><i>Практическая деятельность:</i> - планировка жилого помещения</p>
<p>Раздел 3. Технологическая система</p>	<p>Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека Системы автоматического управления. Робототехника Техническая система и её элементы Анализ функций технических систем. Морфологический анализ Моделирование механизмов технических систем</p>	<p>Аналитическая деятельность: -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «базовые потребности», «система автоматического управления», «технические системы» Практическая деятельность: - конструирование моделей механизмов -описание технологии нанесения покрытия</p>
<p>Раздел 4. Материальные технологии. Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов (мальчики)</p>	<p>Заготовка древесины. Свойства древесины. Пороки древесины. Сборочные чертежи, спецификация. Технологические карты. Технология соединения брусков из древесины. Устройство токарного станка по обработке древесины. Виды резьбы по дереву, оборудование и инструменты.</p>	<p>Аналитическая деятельность: -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «древесина», «соединение брусков», «токарный станок», «резьба по дереву» Практическая деятельность: - сборочный чертеж; - изготовление изделия из древесины с соединением брусков внакладку;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - изготовление детали, имеющую цилиндрическую и коническую форму; - изготовление изделия, содержащих художественную резьбу, по эскизам и чертежам.
<p>Раздел 4. Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов (девочки)</p>	<p>Текстильное материаловедение. Ткани из натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p> <p>Швейная машина. Заправка верхней и нижней нити в швейной машине. Влажно-тепловая обработка тканей.</p> <p>Технологические операции изготовления швейных изделий</p> <p>Конструирование одежды и аксессуаров</p> <p>Технологии вязания крючком</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «материаловедение», «волокна», «шерсть», «шёлк», «верхняя нить», «нижняя нить» <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> -изготовление образца машинных работ; - снятие мерок; - изготовление выкроек; - вывязывание полотна из столбиков без накида; - плотное вязание по кругу; - ажурное вязание по кругу
<p>Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</p>	<p>Технологии приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов</p> <p>Технология приготовления блюд из жидкого теста.</p> <p>Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов.</p> <p>Тепловая кулинарная обработка овощей.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Технология приготовления блинов с вареньем.</p> <p>Виды салатов. Приготовление салатов</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «молочные продукты, жидкое тесто, нарезка» <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюда из сырых овощей и фруктов; -приготовление блюд из жидкого теста; - приготовление салата; - приготовление любимого блюда
<p>Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность</p>	<p>Разработка и реализация творческого проекта</p> <p>Практическая работа № 11. Творческая работа «Изготовление сувенира»</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и структурировать работу по проекту; -формулировать задачи проекта, с учетом цели работы <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> -работать над выполнением задач проекта -выполнять практическую работу; - презентовать свой проект
34	Итоговое занятие	

Тематическое планирование 7 класс

Примерные темы, число часов	Основное содержание по темам	Характеристика деятельности обучающегося
	Инструктаж по ТБ в мастерских	
<p style="text-align: center;">Раздел 1. Технологии получения современных материалов (3 часа)</p>	<p>Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) Пластики и керамика. Композитные материалы. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий</p>	<p>Аналитическая деятельность: -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «пластики», «технология синтеза», «стеклопластик», «биметалл», «покрытие», «напыление» Практическая деятельность: -определение технологии нанесения покрытия на образцах; -описание технологии нанесения покрытия</p>
<p style="text-align: center;">Раздел 2. Современные информационные технологии (3 часа)</p>	<p>Понятие об информационных технологиях. Компьютерное трёхмерное проектирование. Обработка изделий на станках с ЧПУ</p>	<p>Аналитическая деятельность: -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, социальные сети, виртуальная реальность, числовое программное управление, станки с ЧПУ» Практическая деятельность: - разработка и создание изделия средствами учебного станка; -выполнение эскиза и технического рисунка изделия</p>
<p style="text-align: center;">Раздел 3. Автоматизация производства (3 часа)</p>	<p>Автоматизация промышленного производства Автоматизация производства в лёгкой промышленности Автоматизация производства в пищевой промышленности</p>	<p>Аналитическая деятельность: -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «пищевая промышленность, автоматическая линия, лёгкая промышленность, линии-автоматы, цехи-автоматы, автоматизация производства, автомат, автоматизация, датчик» Практическая деятельность: -подготовка к образовательному путешествию (выбрать объект производства, в целях изучения применяемых в нем автоматизированных производств)</p>
<p style="text-align: center;">Раздел 4. Материальные технологии. Технологии</p>	<p>Классификация сталей. Термическая обработка сталей.</p>	<p>Аналитическая деятельность: -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «термическая</p>

<p>обработки металлов(мальчики) (14 часов)</p>	<p>Чертежи деталей, изготавливаемых на токарном и фрезерном станках Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 Виды и назначение токарных резцов Управление токарно-винторезным станком Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка.</p>	<p>обработка, сталь, токарный, фрезерный станки, чертёж, токарные резцы» Практическая деятельность: -выполнение чертежей для металлообрабатывающих станков ; - выполнение объемной детали на станке с ЧПУ</p>
<p>Раздел 4. Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий (девочки) (14 часов)</p>	<p>Текстильное материаловедение. Ткани из химических волокон, их свойства. Швейная машина. Уход за швейной машиной. Приспособления для швейной машины. Технологические операции изготовления швейных изделий Конструирование одежды Моделирование одежды Технологии художественной обработки ткани</p>	<p>Аналитическая деятельность: -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «машинная игла, дефект строчки, машинные операции, обработка шва» Практическая деятельность: -выполнение эскиза и технического рисунка швейного изделия - устранение дефектов строчки - изготовление швейного изделия</p>
<p>Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (5 часов)</p>	<p>Технологии приготовления блюд из мяса, птицы. Технология приготовления первых блюд Сладости, десерты, напитки. Технология приготовления десертов. Сервировка стола к обеду. Правила этикета за столом.</p>	<p>Аналитическая деятельность: -объяснять, приводя примеры, содержание понятий «отваривать, припускать, жарить, варить, запекать» Практическая деятельность: - приготовление блюда из мяса; - приготовление блюда из птицы; - приготовление заправочного супа; - приготовление сладких блюд и напитков; - сервировка стола к обеду</p>
<p>Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность (6 часов)</p>	<p>Разработка и реализация творческого проекта. Итоговое занятие. Подведение итогов Практическая работа №8. Творческий проект</p>	<p>Аналитическая деятельность: – планировать и структурировать работу по проекту; -формулировать задачи проекта, с учетом цели работы Практическая деятельность: -работать над выполнением задач проекта -выполнять практическую работу; - презентовать свой проект</p>

Методическое обеспечение

1. Синеца Н.В. Технологии ведения дома (обслуживающий труд): 6-7 классы: методическое пособие / Н.В. Синеца; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012.
2. Кожина О.А. Технология: Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» / О.А.Кожина, Е.А.Кудакова, С.Э.Маркуцкая; под ред. О.А.Кожинной. – М.: ддрофа, 2013.
3. Сасова И.А. Технология. Сборник проектов. 6 класс. – М.: «Вентана – Граф, 2004.
4. И. А. Сасова Технология «Метод проектов в технологическом образовании школьников» М.: Вента на Граф, 2003.
5. Власова А.А., Карельская Л.В., Ефременко Л.В. Рукоделие в школе. Практическое пособие. – СПб: ТОО «Диамант», ТОО «Фирма ЛЮКСИ», 1996.
6. Цифровые образовательные ресурсы по технологии:
 - Домоводство
 - Изонить. Вышивка по картону
 - Кулинария
 - Технология. Обслуживающий труд. Практико – ориентированные проекты. 5-8 классы
 - Мультимедийные уроки по технологии (6 класс, мальчики)
7. Образовательные сайты
 - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Технология <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%2000/mi/4.22/p/page.html>
 - Журнал «Технология» (Газета «1 сентября») <https://my.1september.ru/magazine/delivery/tch/2013>