

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Песоченская средняя общеобразовательная школа**

Согласовано

от _____

Зам. директора по УВР

_____ О.Ю. Троеглазова

Утверждена:

Приказ по школе №_01-02/46-07

от 28.06.2022 г.

Директор школы

_____ С.А. Сенченко



**Адаптированная рабочая программа
учебного курса по технологии
для 6Б класса**

Составитель программы

Крекова А.А.,

учитель ТЕХНОЛОГИИ

2022 - 2023 учебный год

I. Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии составлена на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования от 17 декабря 2010 г. N 1897, с изменениями от 31 декабря 2015 г. N 1577;
- Основная образовательная программа основного общего образования МОУ Песоченской СОШ;
- Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования. Утв. Министерством Просвещения РФ №.;
- Методическое письмо ГОАУ ИРО о преподавании учебного предмета Технология в общеобразовательных организациях Ярославской области в 2022-2023 учебном году по предмету;
- Концепция преподавания учебного предмета «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (Утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 г.).
- «Положение о рабочей программе педагога, реализующего ФГОС начального общего, основного общего, среднего общего образования»
- ***В образовательном процессе используются ресурсы (оборудование) ЦОС.***

Программа учебного предмета «Технология» рассчитана на 5 лет (5- 9 класс). Общее количество часов за уровень общего образования составляет 306 часов со следующим распределением часов по классам: 5 класс- 68 часов, 6 класс – 68 часов, 7 класс – 68 часов, 8 класс – 68 часов, 9 класс – 34 часа.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника из федерального перечня учебников в 2022-2023 учебный год:

| Номер | Наименование | Издатель | Автор/авторский коллектив | Класс |
|---------------|--------------------|---------------------------|---------------------------|-------|
| 1.1.2.7.1.3.1 | Технология 6 класс | Москва «Просвещение» 2021 | Т. Тищенко, Н. В. Сеница. | 6 |

Адаптированная рабочая программа создана для учащихся с ОВЗ

В 2022-2023 учебном году в общеобразовательном классе обучается несколько учащихся, имеющая рекомендации ППМК. Особенности работы с ними указаны в п.IV.

II. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета технология.

| Выпускник научится | Выпускник получит возможность научиться |
|---|---|
| Современные технологии и перспективы их развития | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы; ● производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. | <ul style="list-style-type: none"> ● осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области; ● осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий. |
| Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; ● определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения; ● готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление, ТРИЗ и др.; ● планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования; ● применять базовые принципы управления проектами; ● следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта; ● оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности; ● прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты; | <ul style="list-style-type: none"> ● модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; ● технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации; ● оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии. |

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:
 - о определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов,
 - о изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования,
 - о модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта,
 - о встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку,
 - о изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
-

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> • модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике), • разработку инструкций и иной технологической документации разработку для исполнителей, • способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами; • проводить анализ конструкции и конструирование механизмов простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора; • выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования; • выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации). | |
|---|--|

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу; • характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития; • разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда; • анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории; • анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> • предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития; • характеризовать группы предприятий региона проживания; • получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда. |
|--|---|

По завершении учебного года обучающийся:

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;

- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

Предметные результаты:

- читает и выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий; применяет данные навыки использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия; проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи), изготовления макета или прототипа;
- может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в т.ч. технологии виртуальной и дополненной реальности;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта; строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы и оборудование, приспособления, инструменты для ручной обработки металлических конструкционных материалов;
- применяет безопасные приемы обработки металлических конструкционных материалов с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску.

Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта, может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем; умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств

III. Содержание учебного предмета технология с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности

| № пп | Название тем, модулей | Элементы минимального содержания образования (в соответствии с ФГОС) | Характеристика основных видов деятельности обучающихся | Формы организации учебных занятий |
|-------------|---|--|---|---|
| 1. | Модуль 1: Производство и технологии – 12ч. | | | |
| 1 | Тема: Технология возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений(1ч) | 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). | Называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий. | <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.). |
| 2 | Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений (1ч) | Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ)). | Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта. | <u>Практическая работа</u> Ознакомление со строительными технологиями <u>Самостоятельная работа.</u> Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему |
| 3 - 4 | Тема: Планировка помещений жилого дома (2 ч) | 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 с помощью компьютера. | Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома квартиры, комнаты. Разработать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера | <u>Практическая работа.</u> Планировка помещения |

| | | | | |
|------|---|--|--|---|
| 5 | Тема: Освещение жилого помещения (1ч) | Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением. | Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете других источников информации светильников определенного типа. Осуществлять сохранение информации в формах писаний, фотографий. | <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников. |
| 6 | Тема: Экология жилища (1ч) | Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении. | Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов | <u>Практическая работа.</u> Генеральная уборка кабинета технологии. <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск информации о видах и функциях климатических приборов. |
| 7-8 | Тема: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека (2 ч) | 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. | Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребности человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы – надсистемы - подсистемы | <u>Практическая работа</u> Ознакомление с технологическими системами. <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющихся в них подсистем |
| 9-10 | Тема: Анализ функций технических систем. Морфологический анализ (2ч) | Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа | Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете и других источников | <u>Практическая работа</u> Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы. <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| 1 1 - 1 2 | Тема: Моделирование механизмов технических систем (2 ч) | Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические). | Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств | <u>Практическая работа.</u> Конструирование моделей механизмов. <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск информации видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем |
| 2. | Модуль 2: Компьютерная графика и черчение -4 ч. | | | |
| 1 3 - 1 4 | Графические тексты (2 ч) | Графические тексты. Понятие вида. Создание вида. Панель инструментов Геометрия. Панель свойств и параметры инструментов. Компактная панель инструментов. Редактирование: команды и инструменты. Привязки: глобальные и локальные. Виды плоских деталей в документе | - осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения. - выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов; | <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск информации, изучение условных обозначений |
| 1 5 - 1 6 | Выполнение чертежей | Чертеж. Алгоритм плоскостного построения. Анализ формы объекта и синтез вида(изображения). Применение инструментов Непрерывный ввод объекта, Кривая Безье, Многоугольник. Понятие о габаритных размерах. Правила ГОСТ 2.307-68 для нанесения размеров. Инструментальная панель Размеры:нанесение линейных размеров; диаметральный, радиальный и угловой размеры. Выносной размер. Редактирование размера. | - читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц; - читает элементарные эскизы, схемы; - выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов. | <u>Практическая работа:</u> знакомство с программой 3-Д компас |
| Модуль 3 :«3Д моделирование, прототипирование, макетирование»-10 ч | | | | |

| | | | | |
|-----------------------|--|--|---|--|
| 1 7 - 1 8 | Тема: Основы трехмерного проектирования (2ч) | Современные информационные технологии, применимые к новому технологическому укладу. | создает 3D-модели, используя программное обеспечение графических редакторов (КОМПАС-3D); | <u>Самостоятельная работа:</u> изучение панели инструментов программе |
| 1 9 - 2 0 | Тема: Основы 3D-прототипирования и макетирования. Изготовление объемных деталей методом 3D-прототипирования и макетирования (2ч) | Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Эскизы и чертежи. | - разрабатывает графическую документацию; - изготавливает прототипы с использованием технологического оборудования (3D-принтер); - -- выполнять развертку и соединяет фрагменты макета; - - модернизирует прототип; - выполнять сборку деталей макета | <u>Практическая работа:</u> Работа в КОМПАС-3D <u>Самостоятельная работа</u> изучение истории 3-Д принтера |
| 2 1 - 2 2 | Тема: Виды макетов по назначению. Моделирование макетов различных видов. (2 ч) | Способы соединения деталей. Простые механизмы как часть технологических систем. Логика проектирования технологической системы. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. | - презентует изделие; -характеризует виды макетов по назначению; моделирует макеты различных видов; | <u>Практическая работа:</u> Работа в КОМПАС-3D |
| 2 3 - 2 4 | Тема: Развертка макета (2 ч) | Виды макетов. Создание макетов с помощью программных средств. | - характеризует мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда. | <u>Практическая работа:</u> Печать на 3-Д принтере |

| | | | | |
|-----------------------|---|---|--|--|
| 2 5 - 2 6 | Тема: Соединение фрагментов макета. Сборка деталей макета (2 ч) | Компоненты технологии макетирования: выполнение развертки, сборка деталей макета | - презентует изделие; -характеризует виды макетов по назначению; | <u>Практическая работа:</u> Сборка деталей макета |
| 3. | Модуль 4: Технология обработки пищевых продуктов – 10ч. | | | |
| 2 7 - 2 8 | Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч) | 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. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. | Определить качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе горячими жидкостями и посудой. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания. | <u>Практическая работа.</u> Определение качества молока и молочных продуктов |

| | | | | |
|------|---|--|---|--|
| 2930 | Тема: Изделия из жидкого теста (2ч) | <p>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.</p> | <p>Приготавливать изделия их жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой эллинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.</p> | <p><u>Практическая работа</u> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p> |
| 3132 | Тема: Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч) | <p>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 свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей.</p> | <p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Понять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной формы. Выполнять украшения салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте</p> | <p><u>Практические работы</u> Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.</p> |

| | | | | |
|------------------|--|--|---|--|
| | | <p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами входящими в состав салатов, зеленью.</p> | <p>. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.</p> | |
| 3 3 3 4 | Тема: Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч) | <p>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,</p> | <p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады находить и предъявлять информацию способами тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p> | <p><u>Практические работы</u> Приготовление блюда из варёных овощей. <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «Винегрет»</p> |

| | | | | |
|-----------------------|---|---|---|---|
| | | способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | | » |
| 3 5 - 3 6 | Тема: Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (2ч) | Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров и углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в ней белков, жиров и углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определить срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приемы труда. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. | <u>Практическая работа</u> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов. <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина» |
| 4. | Модуль 5: Технология получения и преобразования текстильных материалов-14 ч. | | | |
| 3 7 - 3 8 | Тема: Текстильное материаловедение (2 ч) | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. | Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять результаты исследований | <u>Практическая работа</u> Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов. |

| | | | | |
|-----------------------|---|--|--|---|
| 3 9 - 4 0 | Тема: Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе (2 ч) | 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. | Знакомиться с устройством бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Применять правила безопасности работы на швейной машине. | <u>Практическая работа</u> Исследование режимов работы швейной машины |
| 4 1 - 4 6 | Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч) | Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов враз утюжку и стачной шов враз утюжку и стачной шов взтяжку), краевые (шов в подгибку с открытым срезом, шов в подгибку с закрытым срезом, шов в подгибку с открытым обметанным срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения. | Изготавливать выкройку образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя а обработке. Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обметывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание(в подгибку с открытым срезом и подгибку с закрытым срезом). Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов, находить и предъявлять информацию об истории швейной машины | <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск информации об истории создания швейной машины. |
| 4 7 - 4 8 | Тема: Конструирование одежды и аксессуаров. Снятие мерок для изготовления одежды (2 ч) | Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды. | Знакомиться с методами конструирования. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | <u>Практическая работа</u> Снятие мерок. |

| | | | | |
|-----------------------|---|--|--|--|
| 4 9 - 5 0 | Изготовление выкройки швейного изделия (2ч) | 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 | Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Знакомиться с профессией конструктор-модельер | <u>Практическая работа.</u> Изготовление выкроек |
| 5 | Модуль 6: Технологии художественно-прикладной обработки материалов – 4ч. | | | |
| 5 1 - 5 2 | Тема: Вязание полотна из столбиков без накида (2 ч) | 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 нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. | Изучить материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия | <u>Практическая работа.</u> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. |
| 5 3 - 5 4 | Тема: Плотное вязание по кругу (2ч) | Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объёмных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. | Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий | <u>Практическая работа</u> Плотное вязание по кругу. |
| 6 | Модуль 7: Робототехника - 6ч. | | | |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| 5 5 - 5 6 | Тема: Функциональное разнообразие роботов (2 ч) | Функциональное разнообразие роботов. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. | разъясняет содержание понятий «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия; классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления. | <u>Практическая работа:</u> Просмотр и обсуждение видеофильма «Применение современных робототехнических устройств» |
| 5 7 - 5 8 | Тема: Конструирование робототехнических устройств (2ч). | Виды робототехнических конструкторов. Детали конструктора. Крепёжные элементы. Принципы крепления. Алгоритм сборки робота. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технологическая карта. | осуществляет сборку моделей по инструкции, в том числе с помощью образовательного конструктора; конструирует модель по заданному прототипу; строит простые механизмы; имеет опыт проведения испытания, анализа продукта; | <u>Практическая работа.</u> Сборка модели робота из деталей конструктора (по образцу) |
| 5 9 - 6 0 | Тема: Сборка моделей роботов по видам (2ч) | Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Конструирование систем с обратной связью | получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта; | <u>Самостоятельная работа</u> Знакомство с конструктором |
| Модуль 8: Растениеводство - 2ч. | | | | |
| 51-62 | Тема: Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями (2ч) | Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. | Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приёмы труда. Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур. | <u>Практические работы.</u> Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур. <u>Самостоятельная работа.</u> Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке. |

| | | | | |
|--|---|--|--|---------------------|
| | | <p>Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка.</p> <p>Ручные инструменты для ухода за растениями.</p> <p>Механизированный уход за растениями.</p> | | |
| Модуль 9: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности опытнической деятельности – 6ч. | | | | |
| 6 3 - 6 8 | Тема: Разработка и реализация творческого проекта | <p>Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта.</p> <p>Разработка технического задания.</p> <p>Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта</p> | <p>Изготавливать проектное изделие.</p> <p>Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты.</p> <p>Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта</p> | Практическая работа |

IV. Календарно-тематическое планирование по предмету « технологии».

| № п/п | № в разделе | Тема урока | Количество часов | Особенность работы | Дата проведения | | Место проведения, материал | ЦОС |
|---|-------------|--|------------------|-------------------------------------|-----------------|------|----------------------------|-----|
| | | | | | план | факт | | |
| Модуль 1: Производство и технологии - 12 часов, 5 пр.р. Ресурсы: Презентация 1-7, РЭШ, инфоурок, Воспитательные возможности урока: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, формирование целостного мировоззрения. | | | | | | | | |
| 1. | 1-2 | Технология возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Ремонт и содержание зданий и сооружений. | 2ч | Использование технологической карты | 01.09 | | Кабинет технологии | |
| 2. | 3-4 | Планировка помещений жилого дома. Практическая работа: «Планировка помещения». | 2ч | Работа по схеме | 08.09 | | Кабинет технологии | ЦОС |
| 3. | 5-6 | Освещение жилого помещения. Экология жилища. Практическая работа: «Генеральная уборка кабинета технологии». | 2ч | Индивидуальные пояснения | 15.09 | | Кабинет технологии | |
| 4. | 7-8 | Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека. Практическая работа: «Ознакомление с технологическими системами». | 2ч | Технологическая карта | 22.09 | | Кабинет технологии | |
| 5. | 9-10 | Анализ функций технических систем. Морфологический анализ. Практическая работа: «Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы». | 2ч | Индивидуальные пояснения | 29.09 | | Кабинет технологии | |
| 6. | 11-12 | Моделирование механизмов технических систем. Практическая работа: «Конструирование моделей механизмов». | 2ч | Технологическая карта | 06.10 | | Кабинет технологии | |

| | | | | | | | | |
|--|-------|---|----|--------------------------|--------|--|--|--|
| Модуль 2: Компьютерная графика и черчение -4 часа, 1 пр.р. | | | | | | | | |
| Ресурсы: Презентация 8, инфоурок | | | | | | | | |
| Воспитательные возможности урока: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде. | | | | | | | | |
| 7. | 13-14 | Графические тексты | 2ч | Работа с учебником | | | | |
| 8. | 15-16 | Выполнение чертежей. Практическая работа: «Знакомство с программой 3-Д компас» | 2ч | Индивидуальные пояснения | 13.10. | | Кабинет Точки роста (ноутбуки, программа Компас 3-Д) | |
| Модуль 3 :«3Д моделирование, прототипирование, макетирование»-10 ч, 4 пр.р | | | | | | | | |
| Ресурсы: Презентация 9-13 , РЭШ, инфоурок. | | | | | | | | |
| Воспитательные возможности урока: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде | | | | | | | | |
| 9. | 17-18 | Основы трехмерного проектирования. | 2ч | Работа с учебником | 20.10. | | Кабинет Точки роста | |
| 10. | 19-20 | Основы 3D-прототипирования и макетирования. Изготовление объемных деталей методом 3D-прототипирования и макетирования. Практическая работа: «Работа в КОМПАС-3D». | 2ч | Индивидуальные пояснения | 27.10 | | Кабинет Точки роста (ноутбуки, программа Компас 3-Д) | |
| 11. | 21-22 | Виды макетов по назначению. Моделирование макетов различных видов. Практическая работа: «Работа в КОМПАС-3D». | 2ч | Индивидуальные пояснения | 11.11 | | Кабинет Точки роста (ноутбуки, программа Компас 3-Д) | |
| 12. | 23- | Развертка макета. Практическая работа: «Печать на 3- | 2ч | Индивидуальные | 18.11 | | Кабинет Точки | |

| | | | | | | | | |
|--|-------|---|----|-------------------------------------|--------|--|---|-----|
| | 24 | Д принтере» | | пояснения | | | роста (ноутбуки, программа Компас 3-Д, 3- Д принтер) | |
| 13. | 25-26 | Соединение фрагментов макета. Сборка деталей макета. Практическая работа: «Сборка деталей макета». | 2ч | Индивидуальные пояснения | 25.11 | | | |
| Модуль 4: Технология обработки пищевых продуктов – 10ч., 5 пр.р Ресурсы: Презентация 14-18, инфоурок, вкусные истории Воспитательные возможности урока: освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества, формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками | | | | | | | | |
| 14. | 27-28 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа «Определение качества молока и молочных продуктов». | 2ч | Работа с учебником | 01.12. | | Кабинет технологии | |
| 15. | 29-30 | Изделия из жидкого теста. Практическая работа: «Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста». | 2ч | Индивидуальные пояснения | 08.12 | | Кабинет технологии | |
| 16. | 31-32 | Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. Практическая работа: «Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей». | 2ч | Использование технологической карты | 15.12 | | Кабинет технологии | |
| 17. | 33-34 | Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа: «Приготовление блюда из варёных овощей». | 2ч | Использование технологической карты | 22.12 | | Кабинет технологии | |
| 18. | 35-36 | Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Практическая работа: «Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов». | 2ч | Использование технологической карты | 29.12 | | Кабинет технологии | ЦОС |
| 19. | 37-38 | Обработка проектного материала. Защита проекта «Приготовление воскресного обеда для всей семьи». | 2ч | Индивидуальные пояснения | 12.01 | | Кабинет технологии | ЦОС |

| | | | | | | | | |
|---|-------|--|----|--|-------|--|--------------------|-----|
| Модуль 5: Технология получения и преобразования текстильных материалов-14 ч., 6 пр.р. | | | | | | | | |
| Ресурсы: Презентация 18- 22, инфоурок, РЭШ, страна мастеров. | | | | | | | | |
| Воспитательные возможности урока: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде | | | | | | | | |
| 20. | 39-40 | Текстильное материаловедение. Практическая работа: «Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна» | 2ч | Работа с таблицей, наглядные материалы | 19.01 | | Кабинет технологии | ЦОС |
| 21. | 41-42 | Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе Практическая работа: «Исследование режимов работы швейной машины» | 2ч | Индивидуальные пояснения | 26.01 | | Кабинет технологии | |
| 22. | 43-44 | Технологические операции изготовления швейных изделий | 2ч | Технологическая карта | 02.02 | | Кабинет технологии | |
| 23. | 45-46 | Практическая работа: «Изготовление образца машинных работ» | 2ч | Индивидуальные пояснения | 09.02 | | Кабинет технологии | |
| 24. | 47-48 | Практическая работа: «Изготовление образца машинных работ, влажно-тепловая обработка» | 2ч | Индивидуальные пояснения | 16.02 | | Кабинет технологии | |
| 25. | 49-50 | Конструирование одежды и аксессуаров. Снятие мерок для изготовления одежды. Практическая работа: «Снятие мерок» | 2ч | Работа в группе | 02.03 | | Кабинет технологии | |
| 26. | 51-52 | Изготовление выкройки швейного изделия. Практическая работа: «Изготовление выкройки» | 2ч | Работа по схеме | 09.03 | | Кабинет технологии | |
| 27. | 53-54 | Обработка проектного материала. Защита проекта «Изделие своими руками» | 2ч | Работа с учебником | 16.03 | | Кабинет технологии | ЦОС |
| Модуль 6: Технологии художественно-прикладной обработки материалов – 4ч., 2 пр.р. | | | | | | | | |
| Ресурсы: Презентация 23-24 , инфоурок, РЭШ, страна мастеров | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|-------|---|----|---------------------------|--------|--|--|-----|
| Воспитательные возможности урока: развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера | | | | | | | | |
| 28. | 55-56 | Вязание полотна из столбиков без накида. Практическая работа: «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами» | 2ч | Работа с учебником | 23.03. | | Кабинет технологии | |
| 29. | 57-58 | Плотное вязание по кругу. Практическая работа: «Плотное вязание по кругу» | 2ч | Технологическая карта | 06.04 | | Кабинет технологии | |
| Модуль 7: Робототехника - 6ч., 2 пр.р. | | | | | | | | |
| Ресурсы: Презентация 25-27, РЭШ, мультуроки. | | | | | | | | |
| Воспитательные возможности урока: формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира | | | | | | | | |
| 30. | 59-60 | Функциональное разнообразие роботов. Практическая работа: Просмотр и обсуждение видеофильма «Применение современных робототехнических устройств». | 2ч | Просмотр видео материалов | 13.04 | | Кабинет Точки роста (конструктор лего) | |
| 31. | 61-62 | Конструирование робототехнических устройств. Практическая работа: « Сборка модели робота из деталей конструктора (по образцу)» | 2ч | Работа по схеме | 20.04 | | Кабинет Точки роста (конструктор лего) | |
| 32. | 63-64 | Сборка моделей роботов по видам. | 2ч | Работа по схеме | 27.04 | | Кабинет Точки роста (конструктор лего) | |
| Модуль 8: Растениеводство - 2ч, 1 пр.р | | | | | | | | |
| Ресурсы: Презентация 28, РЭШ, мультуроки. | | | | | | | | |
| Воспитательные возможности урока: формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях; | | | | | | | | |
| 33. | 65-66 | Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями. Практическая работа: « Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур». | 2ч | Технологическая карта | 04.05 | | Кабинет технологии | |
| 34. | 66-68 | Обработка проектного материала. Защита проекта: «Мои успехи в освоении технологии 6 класс» | 2ч | Работа с учебником | 11.05. | | Кабинет технологии | ЦОС |

