

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство общего и профессионального образования

Ростовской области

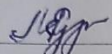
Кашарский отдел образования администрации Кашарского района

МБОУ Вяжинская ООШ

РАССМОТРЕНО

Руководитель МО

учителей естественно-  
математического цикла

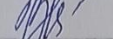
 М.И.Егорова

Протокол №1 от  
«28» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

по УВР

 В.Л.Хмара

Протокол №1 от  
«29» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ

Вяжинской ООШ

 Н.И.Храмцова

Протокол №1 от  
«29» августа 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

для обучающихся 6 класса

Составила:

Учитель технологии

Рыбникова Юлия Сергеевна

х.Вязка 2023

## Планируемые результаты

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- формирование технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- адаптивность к изменению технологического уклада;
- осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
- овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
- применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
- формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
- формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

### Результаты, заявленные образовательной программой «Технология», по блокам содержания

#### Современные технологии и перспективы их развития

##### Выпускник научится:

- 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.

##### Выпускник получит возможность научиться:

- *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

##### Выпускник научится:

- 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;

- 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:

- 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,

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования,

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта,

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку,

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- 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 для исполнителей,

- разработку 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).

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *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.*

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

**Выпускник научится:**

- *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.*

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *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 годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом, результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).**

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

***Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):***

- *соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;*
- *разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;*
- *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;*
- *применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.*

***Предметные результаты:***

- *читает элементарные чертежи;*

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

***Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):***

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;
- 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.

## Содержание учебного предмета

№	Название раздела	6 класс
1	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (4 ч)	<p><b>Тема: Технологии возведения зданий и сооружений. (1 ч)</b>                      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).  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).</p>
		<p><b>Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений.(1ч)</b>                      Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).  <i>Практическая работа.</i> Ознакомление со строительными технологиями.  <i>Самостоятельная работа.</i> Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.</p>
		<p><b>Тема: Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.(2 ч)</b> Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.  <i>Практическая работа.</i> Энергетическое обеспечение нашего дома.  <i>Самостоятельная работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ.(по возможности)</p>
2	Технологии в сфере быта (4 ч)	<p><b>Тема: Планировка помещений жилого дома. (2 ч)</b>                      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.  <i>Практическая работа.</i> Планировка помещения</p>
		<p><b>Тема: Освещение жилого помещения. (1 ч)</b> Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников</p>
		<p><b>Тема: Экология жилища. (1 ч)</b> Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.  <i>Практическая работа.</i> Генеральная уборка помещения.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах и функциях</p>

		климатических приборов.
3	Технологическая система (10 ч)	<p><b>Тема: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.(2 ч)</b>  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  <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологическими системами.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем</p>
		<p><b>Тема: Системы автоматического управления. Робототехника.(2 ч)</b>  Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.  <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают</p>
		<p><b>Тема: Техническая система и её элементы.(2 ч)</b>  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.  <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с механизмами (передачами).  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей</p>
		<p><b>Тема: Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.(2 ч)</b>  Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.  <i>Практические работы.</i> Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы</p>
		<p><b>Тема: Моделирование механизмов технических систем.(2 ч)</b>  Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).  <i>Практическая работа.</i> Конструирование моделей механизмов.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем</p>
4 Б	«Материальные технологии» Вариант Б: Технологии обработки	<p><b>Тема: Текстильное материаловедение.(2 ч)</b>  Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.  <i>Практические работы.</i> Ознакомление со свойствами тканей из</p>

<b>текстильных материалов (24 ч)</b>	<p>хлопка и льна.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов</p>
	<p><b><u>Тема: Швейная машина.(4 ч)</u></b></p> <p><b>Тема: Подготовка швейной машины к работе. (2ч)</b> 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.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины.</p> <p><b>Тема: Приёмы работы на швейной машине.(2 ч)</b> 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.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины</p>
	<p><b>Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий. (6 ч)</b> 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.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление образца машинных работ.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об истории создания швейной машины.</p>
	<p><b><u>Тема: Конструирование одежды и аксессуаров.(4 ч)</u></b></p> <p><b>Тема: Снятие мерок для изготовления одежды.(2 ч)</b> Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Снятие мерок.</p> <p><b>Тема: Изготовление выкройки швейного изделия. (2 ч)</b> 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.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление выкроек</p>
	<p><b><u>Тема: Технологии вязания крючком. (8 ч)</u></b></p> <p><b>Тема: Вязание полотна из столбиков без накида.(4 ч)</b> 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</p>



		<p>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.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.</p> <p><b>Тема: Плотное вязание по кругу.(2 ч)</b> Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Плотное вязание по кругу.</p> <p><b>Тема: Ажурное вязание по кругу.(2 ч)</b> Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Ажурное вязание по кругу.</p>
5	<p><b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (10 ч)</b></p>	<p><b><u>Тема: Технологии приготовления блюд. (10 ч)</u></b></p> <p><b>Тема: Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)</b> 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.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога</p> <p><b>Тема: Технология приготовления изделий из жидкого теста (2 ч)</b> 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><i>Практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p> <p><b>Тема: Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч)</b> 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</p>

		<p>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.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.</p> <p><b>Тема: Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч)</b> 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.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из варёных овощей.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».</p> <p><b>Тема: Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (2 ч)</b> 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.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»</p>
6	<p><b>Технологии растениеводства и животноводства (8ч)</b></p>	<p><b>Тема: Растениеводство. (6 ч)</b></p> <p><b>Тема: Обработка почвы (2 ч)</b> Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Подготовка почвы к осенней обработке.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.</p> <p><b>Тема: Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.(2 ч)</b> 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. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за</p>

		<p>растениями. Механизированный уход за растениями.  <i>Практические работы.</i> Проращивание семян овощных культур.  <i>Прополка всходов овощных или цветочных культур.</i>  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.  <b>Тема: Технологии уборки урожая.(2 ч)</b> Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.  <i>Практическая работа.</i> Уборка урожая корнеплодов</p>
		<p><b>Тема: Животноводство.(2 ч)</b> Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога.  <i>Самостоятельная работа.</i> Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.</p>
7	<b>Исследовательская и созидательная деятельность (5ч)</b>	<p><b>Тема: Разработка и реализация творческого проекта.(5ч)</b>  Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. <i>Защита (презентация) проекта.</i></p>
	<b>Итого 66 часов</b>	

**Календарно-тематическое планирование  
6 класс**

№	Раздел, тема	Количество часов	Из них:	
			Практика	Дата
<b>Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (4 ч)</b>				
1-2	Технологии возведения зданий и сооружений.	2	1	1.09 1.09
3-4	Ремонт и содержание зданий и сооружений	2	1	8.09 8.09
5-8	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	4	1	15.09 15.09 22.09 22.09
<b>Технологии в сфере быта (4 ч)</b>				
9-10	Планировка помещений жилого дома.	2	1	29.09 29.09
11-12	Освещение жилого помещения	2		6.10 6.10
13-14	Экология жилища.	2	1	13.10 13.10
<b>Технологическая система (10 ч)</b>				
15-18	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.	4	1	20.10 20.10 27.10 17.10
19-22	Системы автоматического управления. Робототехника.	4	1	10.11 10.11 17.11 17.11
23-24	Техническая система и её элементы.	2	1	24.11 24.11
25-27	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.	3	1	1.12 8.12 15.12
28-29	Моделирование механизмов технических систем	2	1	15.12 22.12
<b>«Материальные технологии» Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов (24 ч)</b>				
30-32	Текстильное материаловедение	3	1	22.12 29.12 29.12
33-36	Швейная машина	4	1	12.01 12.01 19.01 19.01
37-40	Технологические операции изготовления швейных изделий	4	1	26.01 26.01 2.02

				2.09
41-44	Конструирование одежды и аксессуаров.	4	1	9.02 9.02 16.02 16.02
45-48	Технологии вязания крючком.	4	1	1.03 1.03 15.03 15.03
<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (10 ч)</b>				
49-53	Технологии приготовления блюд.	5	1	22.03 22.03 5.04 5.04 12.04
<b>Технологии растениеводства и животноводства (8ч)</b>				
54-58	Растениеводство.	5	1	12.04 19.04 19.04 26.04 26.04
596 2	Животноводство	4		3.05 3.05 17.05 17.05
<b>Исследовательская и созидательная деятельность (7ч)</b>				
63-66	Разработка и реализация творческого проекта.	4	1	24.05 24.05
	<b>Итого</b>	<b>66</b>		

## УМК «Технология. 6 класс»

- Технология. 6 класс. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница), г.Москва, изд. «Вентана-Граф», 2020г., 254 стр.
- Технология. 6 класс. Электронная форма учебника (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).
- Технология. 6 класс. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). г.Москва, изд. «Вентана-Граф», 2020г., 140 стр.
- Технология. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).