Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №12

«Рассмотрено» на заседании кафедры ТЭФИ зав. кафедрой: _____ О.И. Травкина Протокол № 1 от « 31 » августа 2020 г.	**«Согласовано»** Заместитель директора по УВР _____ Л.Л. Рябченко « 31 » августа 2020 г.	**«Утверждено»** Директор МБОУ СОШ № 12 _____ И.В. Белякова Протокол Педагогического совета № 1 от « 31 » августа 2020 г. Приказ № 74-од от « 31 » августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету **технология**

6 класс
52 часа

Составитель: учитель технологии О.И. Травкина

Невинномысск, 2020-2021 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Закона Российской Федерации ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г., Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, учебного плана МБОУ СОШ №12 на 2020-2021 учебный год, в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, с учетом преемственности с программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа составлена по программе «Технология: программа: 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. — М.: Вентана-Граф, 2017». Программа соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования и Примерной основной образовательной программе основного общего образования (ПООП ООО).

Количество часов всего - 52 часа, в неделю – 2 часа. Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 170 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 классах — 70 ч, из расчета 2 ч в неделю. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками. Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся. В учебном плане МБОУ СОШ №12 на 2020-2021 учебный год часы, предназначенные на проведение уроков сельскохозяйственного труда в мою рабочую программу не включены, так как эти часы ведёт другой учитель. Время проведения занятий с учащимися 7 классов заключено в рамки – с 1 октября по 30 апреля (с 1 сентября по 1 октября и с 1 мая по 31 мая – сельхоз. труд) и того: 7 класс – 52 часа (из расчёта 2 часа в неделю), остальные 16 часов в данном классе ведёт другой учитель (уроки сельхоз. труда - из расчёта 0,5 часа в неделю).

Учебник «Технология» под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В. Синица 6 класс. Москва. Издательство Вентана- Граф, 2020 г.

Дополнительная литература:

Учебник: «Технология. Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/. Синица Н.В., В.Д. Симоненко. – 2-е изд. дораб. - М.: Вентана-Граф, 2017.

Тищенко А.Т., Синица Н.В. «Технология. Методическое пособие к учебнику А.Т. Тищенко, Н.В. Синица 6 класс». Москва, Издательский центр Вентана -Граф, 2020.

Основные цели изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности,
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно - исследовательской деятельности;
-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Личностные результаты изучения предмета

обучающиеся научатся:

• проявлению познавательного интереса и творческой активность в области предметной технологической деятельности;

• формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

• самооценке своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• умению планировать образовательную и профессиональную карьеры;

• осознанию необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережному отношению к природным и хозяйственным ресурсам;

обучающиеся получит возможность научиться:

• технико-технологическому и экономическому мышлению и их использованию при организации своей деятельности.

• трудолюбию и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

• развитие готовности к самостоятельным действиям; реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

• формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Метапредметные результаты изучения

обучающиеся научатся:

• умению планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• умению творчески подходить к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;

• самостоятельности в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

• умению аргументировать свои решения и формулировать выводы;

• умению выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

• умению соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

• умению обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

• понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

обучающиеся получит возможность научиться:

• умению выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;

• формированию способность моделировать планируемые процессы и объекты;

• формированию умения организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

• способности оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Предметные результаты

В познавательной сфере

обучающиеся научатся:

• владению алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

• ориентированию в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

• ориентироваться в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

• навыком рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

• владению методами творческой деятельности;

• применению элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

обучающиеся получит возможность научиться:

• использованию общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

• владению кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• осуществлять общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

• осуществлять исследовательские и проектные действия;

• осуществлению поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.

В трудовой сфере

обучающиеся научатся:

• способности планировать технологический процесс и процесс труда;

• умению организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• умению проводить подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

• умению подбирать инструменты, приспособления и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;

• умению овладения методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;

• умению анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

• умению обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

• навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

• навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

• навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

• умению проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

• способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

• ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

обучающиеся получит возможность научиться:

• осуществлять поиск подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

• выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации, и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

• применять знания в безопасные приёмы труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

• разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

В мотивационной сфере
обучающиеся научатся:
• осознание ответственности за качество результатов труда;
• проявлению экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
• разбираться в таких понятиях как экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.
обучающиеся получит возможность научиться:
• чётко формулировать свои возможности и потребности;
• оценивать свои способности к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
• давать оценку ответственному отношению к качеству процесса и результатов труда

В эстетической сфере
обучающиеся научатся:
• умению проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
• навыкам применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
• умению сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
• композиционное мышление.
обучающиеся получит возможность научиться:
• владение методами моделирования и конструирования;
• формированию нравственно-эстетической ориентации;
• формированию реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
• гражданской идентичности (знанию своей этнической принадлежности, освоению национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительному принятию своей этнической идентичности);

В коммуникативной сфере
обучающиеся научатся:
• действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;
• удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
• способность к коллективному решению творческих задач;
• желание и готовность прийти на помощь товарищу;
• умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.
обучающиеся получит возможность научиться:
• установлению рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;
• сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
• аргументированию своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

В физиолого-психологической сфере
обучающиеся научатся:
• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
• достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
• сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

обучающиеся получит возможность научиться:

• способность бесконфликтного общения;
• использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать различные точки зрения, аргументировать и отстаивать свою точку зрения;
• выступать перед аудиторией, придерживаясь определенного стиля при выступлении;
• уметь вести дискуссию, диалог.

Содержание курса

Раздел. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений
Тема: 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). *Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.). **Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений** Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений Анализировать технологии содержания жилья, сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное технологий в сфере быта хозяйство (ЖКХ). *Практическая работа*. Ознакомление со строительными технологиями. *Самостоятельная работа*. Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.
Тема: Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту Анализировать энергетическое обеспечение дома Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение. Выполнять поиск в Интернете (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь, экономии в помещении, экономии тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа. *Практическая работа.* Энергетическое обеспечение нашего дома. *Самостоятельная работа*. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ.
Раздел. Технология в сфере быта
Тема: Планировка помещений жилого дома (квартиры) 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. Практическая работа. Планировка помещений
Тема: 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. *Самостоятельная работа*. Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников. **Тема: Экология жилища** Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении. *Практическая работа*. Генеральная уборка кабинета технологии. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах и функциях климатических приборов.
Раздел. Исследовательская и созидательная деятельность
Тема: Разработка и реализация творческого проекта Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.
Раздел. Технологическая система
Тема: 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). Обратна связь. *Практическая работа*. Ознакомление с технологическими системами. *Самостоятельная работа*. Поиск информациио технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем.
Тема: 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. *Практическая работа*. Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают.
Тема: 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. *Практическая работа*. Ознакомление с механизмами (передачами).

Самостоятельная работа. Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей
Тема: Анализ функций технических систем. Морфологический анализ Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа. *Практические работы.* Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы. *Самостоятельная работа*. Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы.
Тема: Моделирование механизмов технических систем Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические). *Практическая работа*. Конструирование моделей механизмов. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем.
Раздел. Материальные технологии. Вариант Б. Технологии обработки конструкционных материалов
Тема: Текстильное материаловедение Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. *Практические работы*. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов.
Швейная машина: **Тема: Подготовка швейной машины к работе** 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. **Тема: Приёмы работы на швейной машине** 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.
Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий 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. Изготовление образца машинных работ.
Самостоятельная работа. Поиск информации об истории создания швейной машины.

Конструирование одежды и аксессуаров:

Тема: Снятие мерок для изготовления одежды

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

Тема: Изготовление выкройки швейного изделия

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. Изготовление выкроек.

Тема: Технологии вязания крючком:

Тема: Вязание полотна из столбиков без накида

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. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Тема: Плотное вязание по кругу

Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
Практическая работа. Плотное вязание по кругу.

Тема: Ажурное вязание по кругу

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

Раздел. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов

Технологии приготовления блюд:

Тема: 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. Технология приготовления кисломолочных продуктов. Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.
Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема: 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.

Практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема: 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 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.

Практические работы. Определение содержания нитратов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Тема: 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.

Практическая работа. Приготовление блюда из варёных овощей.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».

Тема: 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.

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

Приготовление блюд из морепродуктов. Самостоятельная работа. Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина».

Раздел. Исследовательская и созидательная деятельность
Тема: Разработка и реализация творческого проекта Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

Календарно-тематическое планирование по технологии, 6 класс, 52 час.

№ урока п/п	Тема урока	Количество часов	Домашнее задание	Проведение уроков
				недели
1, 2	Вводное занятие. Соблюдение правил техники безопасности на уроках технологии.	2	конспект	1 неделя
3	Технологии возведения зданий и сооружений	1	§1	2 неделя
4	Ремонт и содержание зданий и сооружений	1	§2	2 неделя
5, 6	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	2	§ 3	3 неделя
7, 8	Планировка помещений жилого дома	2	§ 4	4 неделя
9	Освещение жилого помещения	1	§ 5	5 неделя
10	Экология жилища	1	§ 6	5 неделя
11	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.	1	§ 7	6 неделя
12	Системы автоматического управления. Робототехника	1	§ 8	6 неделя
13	Техническая система и её элементы. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	1	§ 9 § 10	7 неделя
14	Моделирование механизмов технических систем	1	§ 11	7 неделя
15, 16	Текстильные материалы и их свойства. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	2	§ 26	8 неделя
17	Классификация одежды	1	§ 24	9 неделя
18	Конструирование одежды и аксессуаров. Снятие мерок.	1	§ 25 с.120-123	9 неделя
19, 20	Изготовление выкройки прямой юбки с кулиской для резинки.	2	§ 25 с.123-124	10 неделя
21, 22	Технология раскроя одежды. Раскрой юбки. Правила техники безопасности при работе с тканью.	2	§27, § 31 с. 145, конспект, 5 кл.	11 неделя

23, 24	Подготовка швейной машины к работе. Изготовление машинных швов. Правила техники безопасности при работе на швейной машине.	2	§ 28 § 29, 30 с. 137	12 неделя
25, 26	Технология пошива юбки. Обработка боковых срезов юбки	2	§ 31 с.146-147	13 неделя
27, 28	Обработка нижнего среза юбки и пояса - кулиски	2	§31 с.147-148	14 неделя
29, 30	Технология обработки накладного кармана и соединение с юбкой. Окончательная обработка юбки	2	§ 31 с.146	15 неделя
31, 32	Материалы и инструменты для вязания крючком. Организация рабочего места при вязании. Правила техники безопасности при работе с крючком.	2	§ 32	16 неделя
33, 34	Основные виды петель при вязании крючком.	2	§ 33 с. 115	17 неделя
35, 36	Вязание полотна	2	§ 34 с. 158, 159-160	18 неделя
37, 38	Вязание по кругу	2	§ 34 с. 158, 160-161	19 неделя
39, 40	Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	2	§ 35	20 неделя
41, 42	Тепловая обработка овощей	2	§ 36	21 неделя
43	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	1	§ 37	22 неделя
44	Технология приготовления изделий из жидкого теста	1	§ 38	22 неделя
45	Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке. Технология приготовления блюд из рыбы	1	§ 39	23 неделя
46	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них	1	§ 40	23 неделя
47, 48	Техническое проектное задание	2	§ 47	24 неделя

49, 50	Разработка электронной презентации	2	§ 48	25 неделя
51, 52	Промежуточная аттестация. Защита творческого проекта	2	-	26 неделя