

**Рабочая программа
по технологии для 5-6 классов**

1. Пояснительная записка

Исходными документами для составления данной рабочей программы являются:

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897).
- Приказ Минобрнауки РФ от 30.08.2013 № 1015 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования".
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования.
- Образовательная программа МБОУ Школы № 104.
- Рабочая программа по учебному предмету Технология 5-9 классы/ Козакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю., Филимонова Е.Н. 2018г.

Общие цели образования с учетом специфики предмета "Технология"

Главной целью современного образования является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цель** обучения технологии:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** профессиональных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитания** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Роль учебного предмета "Технология" в достижении планируемых результатов освоения основной образовательной программы

Программа предусматривают формирование у обучающихся личностных, метапредметных и предметных результатов освоения курса "технологии".

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связано с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических

построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования. Его содержание предоставляет обучающимся возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Описание места предмета "технология" в учебном плане.

Учебным планом МБОУ Школы № 104 предусмотрено преподавание предмета "Технология":

5 класс - из обязательной части в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год,

6 класс - обязательной части в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год,

2. Планируемые результаты освоения предмета "Технология" в 5-6 классах

1. Личностные планируемые результаты освоения предмета

1. Самооценка. Умение оценивать ситуации и поступки.
2. Личностная саморефлексия, способность к саморазвитию, мотивация к познанию, учёбе. Умение объяснять смысл своих оценок, мотивов, целей.
3. Самоопределяться в жизненных ценностях (на словах) и поступать в соответствии с ними, отвечая за свои поступки (личностная позиция, российская и гражданская идентичность).

2. Метапредметные результаты

Регулятивные результаты

1. Определять и формулировать цель деятельности (понять свои интересы, увидеть проблему, задачу, выразить её словесно) на уроках, внеурочной деятельности, жизненных ситуациях;
2. Составлять план действий по решению проблемы (задачи) на уроках, внеурочной деятельности, жизненных ситуациях;
3. Соотносить результат своей деятельности с целью или с образцом, предложенным учителем;
4. Самостоятельно осуществлять действия по реализации плана достижения цели, сверяясь с результатом;
5. Оценка результатов своей работы.

Познавательные результаты

1. Самостоятельно предполагать информацию, которая нужна для обучения, отбирать источники информации среди предложенных;
2. Добывать новые знания из различных источников различными способами;
3. Перерабатывать информацию из одной формы в другую, выбирать наиболее удобную форму. Представлять информацию в виде текста, таблицы, схемы, в том числе с помощью ИКТ;
4. Перерабатывать информацию для получения нового результата. Анализировать, сравнивать, группировать различные объекты, явления, факты;
5. Уметь передавать содержание в сжатом, выборочном или развернутом виде, планировать свою работу по изучению незнакомого материала.

Коммуникативные результаты

1. Доносить свою позицию до других с помощью монологической и диалогической речи с учетом своих учебных и жизненных ситуаций;
2. Читать различную литературу, понимать прочитанное, владеть навыками смыслового чтения;
3. Понимать возможность различных точек зрения на вопрос. Учитывать разные мнения и уметь обосновывать собственное;
4. Договариваться с людьми, согласуя с ними свои интересы и взгляды, для того чтобы сделать что-то сообща.

1. Предметные результаты освоения программы

5 класс

Раздел "Технология обработки пищевых продуктов"

Обучающийся научится: санитарно – гигиеническим требованиям к лицам, приготовляющим пищу, правилам и последовательности мытья посуды, безопасным приёмы работы на кухне, соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления бутербродов и горячих напитков, овощей, блюд из яиц.

Обучающийся получит возможность научиться: оформлять приготовленные блюда.

Раздел "Производство"

Обучающийся научится: различать объекты природы и техносферы, разделять потребительские блага на материальные и не материальные.

Обучающийся получит возможность научиться: творческому оформлению проектов.

Раздел «Технология»

Обучающийся научится: определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности, характеризовать вид производства

Обучающийся получит возможность научиться: представлять информацию о видах технологии

Раздел «Техника»

Обучающийся научится: пользоваться некоторыми ручными инструментами, управлять простыми механизмами и машинами.

Обучающийся получит возможность научиться: представлять информацию о бытовых швейных машинах.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Обучающийся научится: планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата, планировать этапы выполнения работ; контролировать ход и результаты выполнения проекта, представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Обучающийся получит возможность научиться:

осуществлять презентацию, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Материалы для производства материальных благ»

Обучающийся научится: анализировать свойства и предназначения различных веществ и материалов, оценивать свойства и предназначение конструкционных материалов, анализировать свойства текстильных материалов.

Обучающийся получит возможность научиться: иметь представление о различии между тканями с разным сырьевым составом.

Раздел «Свойства материалов»

Обучающийся научится: учитывать свойства материалов, при выполнении задания, подбирать ткани для создания изделий.

Обучающийся получит возможность научиться: подбирать одежду для определённых целей опираясь на свойства тканей.

Раздел «Технологии обработки материалов»

Обучающийся научится: строить простые чертежи и технические рисунки.

Обучающийся получит возможность научиться: иметь представление о ткацких переплетениях в хлопчатобумажных тканях.

Раздел «Социальные технологии»

Обучающийся научится: разбираться в том, как свойства личности человека влияют на его поступки.

Обучающийся получит возможность научиться: тестировать на определение личностных качеств человека.

6 класс

Раздел "Технологии творческой и опытнической деятельности "

Обучающийся научится: грамотно оформлять проектную документацию на задуманное изделие, планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата, планировать этапы выполнения работ; контролировать ход и результаты выполнения проекта, представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Обучающийся получит возможность научиться: осуществлять презентацию, разрабатывать вариант рекламы.

Раздел "Производство"

Обучающийся научится: определять предназначение различных видов материалов и сырья, определять основные технологические характеристики предметов труда для различных производств.

Обучающийся получит возможность научиться: иметь представление о технологии производство тканей животного происхождения.

Раздел «Технология»

Обучающийся научится: определять технологические признаки выбранного процесса, читать и составлять учебную конструкторскую и технологическую документацию.

Обучающийся получит возможность научиться: выполнять эскизы и чертежи швейного изделия.

Раздел «Технологии производства и обработки пищевых продуктов»

Обучающийся научится: составлять режим питания, соблюдать правила санитарии гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов, соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, молока и кисломолочных продуктов.

Обучающийся получит возможность научиться: определять качество молока и кисломолочных продуктов.

Раздел «Техника»

Обучающийся научится: разбираться в видах и предназначении двигателей, передаточных механизмов и конструировать их модели, управлять некоторыми видами технологических машин.

Обучающийся получит возможность научиться: разбираться с устройством механизмов швейной машины.

Раздел «Технологии соединения и отделки деталей изделия»

Обучающийся научится: выполнять соединения деталей с помощью клея, ниток, и паутинки.

Обучающийся получит возможность научиться: влажно тепловым работам.

Раздел «Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии»

Обучающийся научится: разбираться в способах получения и сохранения тепловой

энергии, экономить и правильно сохранять тепловую энергию,
Обучающийся получит возможность научиться: рационально пользоваться устройствами по получению и преобразованию тепловой энергии.

Раздел «Технология получения, обработки и использования информации»

Обучающийся научится: представлять информацию в той или иной знаковой системе, осуществлять несложное шифрование информации.

Обучающийся получит возможность научиться: придумывать и изображать символы с зашифрованным в них действием.

Раздел «Социальные технологии»

Обучающийся научится: разбираться в видах и предназначении социальных технологий.

Обучающийся получит возможность научиться: грамотно строить с другими людьми процесс коммуникации, учитывая её особенности.

2. Содержание учебного предмета "Технология"

5 класс	группа А	группа Б
1. Раздел «Введение в технологию»	2 ч	
2. Раздел «Производство»	2 ч	
3. Раздел «Технология»	2 ч	
4. Раздел «Технология обработки пищевых продуктов»	24ч	14ч
5. Раздел «Техника»	2 ч	2 ч
6. Раздел «Материалы для производства материальных благ»	2 ч	2 ч
7. Раздел «Свойства материалов»	2 ч	2 ч
8. Раздел «Технология обработки материалов»	2 ч	2 ч
9. Раздел «Социальные технологии»	2 ч	
10. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	6 ч	

Перечень практических работ:

Практическая работа №1-"Определение загрязнения столовой посуды".

Практическая работа №2-"Механическая обработка овощей".

Практическая работа №3-"Приготовление блюд из сырых овощей".

Практическая работа №4-"Приготовление блюд из варёных овощей".

Практическая работа №5-"Приготовление бутербродов и горячих напитков".

Практическая работа №6-"Приготовление блюд из яиц".

Практическая работа №7-"Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей".

Практическая работа №8-"Определение сминаемости материалов".

Практическая работа №9-"Модель ткацкого станка".

Практическая работа №10-"Сравнение свойств одинаковых образцов древесины и пластика".

Практическая работа №11-"Определение назначения материала в зависимости от его свойств".

Практическая работа №12-"Сравнение твёрдости древесины разных пород".

Практическая работа №13-"Изготовление игрушки Йо-йо".

Практическая работа №14"Разработка последовательности изготовления детали из древесины".

Практическая работа №15"Разметка заготовок из древесины".

Практическая работа №16 «Пиление заготовок из древесины».

Практическая работа №17 «Строгание заготовок из древесины».

Практическая работа №18 «Сверление заготовок из древесины».

Практическая работа №19 «Соединение деталей гвоздями, шурупами и саморезами».

Практическая работа №20 «Зачистка деталей и отделка изделий из древесины».

Варианты творческих проектов:

"Сервировка стола к завтраку".

"Приготовление воскресного завтрака для всей семьи".

"Приготовление салата из овощей".

"Украшение кулинарного блюда".

6 класс	группа А	группа Б
1. Раздел «Производство»	4 ч	
2. Раздел «Технология»	2 ч	
3. Раздел «Технологии производства и обработки пищевых продуктов»	16 ч	8 ч
4. Раздел «Техника»	2 ч	2 ч
5. Раздел «Технологии соединения и отделки деталей изделия»	8 ч	6 ч
6. Раздел «Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии»	2 ч	
7. Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации»	4 ч	
8. Раздел «Социальные технологии»	2 ч	
9. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	12 ч	

Перечень практических работ:

Практическая работа №1-" Определение качества молока и кисломолочных продуктов".

Практическая работа №2-"Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов".

Практическая работа №3-"Приготовление блюд из круп и бобовых".

Практическая работа №4-"Приготовление блюд из макаронных изделий".

Практическая работа №5-"Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов".

Практическая работа №6-"Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины".

Практическая работа №7-"Соединение образцов ткани".

Практическая работа №8-"Влажно-тепловые работы".

Практическая работа №9-"Разработка эффективного символа для школы".

Практическая работа №10-"Окрашивание изделий из древесины и металла водорастворимыми красками".

Практическая работа №11-"Приготовление раствора из готовой смеси на основе гипса".

Практическая работа №12-"Соединение деталей".

Практическая работа №13-"Ознакомление с устройством токарного станка".

Практическая работа №14 « Изготовление изделия из древесины с соединением брусков в накладку».

Практическая работа №15 « Изготовление деталей, имеющих цилиндрическую и коническую форму».

Практическая работа №16 «Точение деталей из древесины на токарном станке».

Практическая работа №17 «Окрашивание изделий из древесины краской».

Практическая работа №18 «Художественная резьба по дереву».

Практическая работа №19«Художественная резьба по дереву».

Варианты творческих проектов:

"Приготовление обеда для всей семьи".

"Сервировка стола к обеду".

"Приготовление праздничного блюда из рыбы или морепродуктов".

"Разработка эффективного символа для школы".

3. Материально – техническое обеспечение.

Для формирования материально- технической базы используется следующий расчет:

Расчет количественных показателей материально-технического обеспечения.

Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке металла, древесины, ткани и пищевых продуктов рассчитывалось из условия деления класса из 30 учащихся на две равные группы по 15 человек. При большей средней наполняемости классов в общеобразовательном учреждении в объем комплектации необходимо вносить соответствующие коррективы. Подгруппы при этом должны иметь численность не более 15 человек.

Для отражения количественных показателей в требованиях используется следующая система символических обозначений:

К – для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);

М – для мастерской (оборудование для демонстраций или использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование);

Ф– для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников,);

П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4-5 человек)

	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Обслуживающий труд
1.	Литература	
	Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы.	Д
	Справочные пособия по разделам и темам программы	М
2.	Печатные пособия	
	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М
	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	М
	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	К, П
3.	Учебно-практическое оборудование	
	Аптечка	М
	Халаты	К
	Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью	М
	Станок ткацкий учебный	М
	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)	М
	Стол рабочий универсальный	К
	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	М
	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	К
	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания	К
	Комплект для вязания крючком	К

	Комплект для вязания на спицах	К
	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования	П
	Набор приспособлений для раскроя косых беек	М
	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской	К
	Шаблоны стилизованной фигуры	П
	Набор измерительных инструментов для работы с тканями	К
	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой	М
	Холодильник	М
	Печь СВЧ	М
	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)	П
	Электроплиты	П
	Набор кухонного электрооборудования	П
	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов	П
	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	П
	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов	П
	Набор инструментов для разделки рыбы	П
	Набор инструментов для разделки мяса	П
	Мясорубка (электромясорубка)	П
	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста	П
	Комплект разделочных досок	П
	Набор мисок эмалированных	П
	Набор столовой посуды из нержавеющей стали	К
	Сервиз столовый	М
	Сервиз чайный	М
	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	М
	Ученический набор чертежных инструментов	К
	Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске	М
	Коллекции изучаемых материалов	М

1. Тематическое планирование

5 класс

Раздел	Кол-во часов		Характеристика деятельности обучающихся	УУД			
	Группа А	Группа Б		личностные	регулятивные	Познав.	Коммун.
Введение в технологию	2		Ознакомятся с правилами техники безопасности, с оборудованием в кабинете технологии, с разделами учебника предмета «Технология» за 5 класс.				
Технология обработки пищевых продуктов.	24	14	Овладеют навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Научатся организовывать рабочее место, определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Освоят безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Научатся оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Освоят безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отработают точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4

Материалы для производства материальных благ.	2	2	Ознакомятся с материалами для производства материальных благ, с видами веществ и материалов. Узнают что такое сырьё, какие виды сырья используют для создания материальных благ. Научатся определять виды и назначение конструкционных материалов. Изучат виды и свойства тканей. Научатся анализировать свойства и предназначение различных веществ и материалов, оценивать свойства и предназначение конструкционных материалов. Анализировать свойства текстильных материалов.				
Свойства материалов	2	2	Узнают что такое механические, физические и технологические свойства материалов. Научатся определять особенности свойств тканей, учитывать свойства материалов при выполнении задания. Подбирать ткани для создания изделий и учитывать свойства тканей при покупке изделий.				
Технология	2		Познакомятся с технологиями по созданию материальных благ. Научатся определять с помощью операций, и какими инструментами можно создать те или иные материальные блага. Изучат виды технологий, и что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Научиться характеризовать вид производства и технологии.	1, 2	1, 5	1, 2, 4	2

Техника	2	2	Познакомятся с техникой необходимой для современного производства. Узнают значение техники в производстве. Изучат виды техники. Научатся пользоваться некоторыми ручными инструментами, управлять простыми механизмами и машинами. Изучат принципы действия и правила эксплуатации бытовой швейной машины.	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5	1, 5	1, 2, 3, 4, 5
Технологии обработки материалов	2	2	Ознакомятся с основными видами механической обработки материалов. Узнают что такое чертёж и технический рисунок. В чём состоит назначение черчения при изготовлении изделий. Научатся строить простые чертежи и технические рисунки.				
Производство	2		Научатся определять: что нас окружает преимущественно искусственный, рукотворный мир, называемый техносферой. Ознакомятся с тем, что является потребительскими благами и антиблагами для человека. Узнают как производятся потребительские блага. Научатся различать объекты природы и техносферы, разделять потребительские блага на материальные и нематериальные и различать виды производства материальных или не материальных благ.				
Социальные технологии	2		Узнают о свойствах личности человека и как они влияют на его поведение, о видах потребностей людей и какие из них являются самыми главными. Ознакомятся с методами социальных технологий. Научатся разбираться в том, как свойства личности человека влияют на его поступки.	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4

Технология творческой, и проектной исследовательской деятельности	6		Ознакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников. Научатся определять цель и задачи проектной деятельности. Изучат этапы выполнения проекта. Смогут выполнять проект по разделу «Технология обработки пищевых продуктов», оформлять пояснительную записку к творческому проекту, подготавливать электронную презентацию проекта. Научатся составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4
---	---	--	---	---------	---------------	---------------	------------

6 класс

Раздел	Кол-во часов		Характеристика деятельности обучающихся	УУД			
	Группа А	Группа Б		личностные	регулятивные	Познав.	Коммун.
Технология обработки пищевых продуктов.	16	8	<p>Смогут определять свежесть рыбы органолептическими методами, срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять рыбу. Освоят безопасные приёмы труда. Смогут выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Познакомятся с профессией повар. Смогут находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов, определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из молока и кисломолочных продуктов. Освоят безопасные приёмы труда. Научатся выбирать и готовить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, проводить оценку качества термической обработки блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из круп бобовых и макаронных изделий. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Освоят приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Научатся читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеют навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы.</p>	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4

Технологии получения и использования тепловой энергии	2		Ознакомятся с тем, что такое тепловая энергия. Узнают - какими способами можно получать и передавать тепловую энергию, как можно её накапливать и преобразовывать в другие виды энергии, или работу. Научатся разбираться в способах получения и сохранения тепловой энергии, экономить и правильно сохранять тепловую энергию. Рационально пользоваться устройствами по получению и преобразованию тепловой энергии				
Технологии получения, и обработки использования информации.	4		Узнают что такое информация и её кодирование. В какой знаковой форме предстают сигналы при общении людей. Определять чем символ отличается от знака. Научатся представлять информацию в той или иной знаковой форме. Осуществлять несложное шифрование информации.				
Технология	2		Познакомятся с главными признаками технологий. Смогут определять технологическую дисциплину, и чем она отличается от трудовой дисциплины. Изучат документацию, с помощью которой, производство организуется по заданной технологии. Научатся определять технологические признаки выбранного процесса, читать и составлять учебную конструкторскую и технологическую документацию.	1, 2	1, 5	1, 2, 4	2

Техника	2	2	Ознакомятся с технической системой и из чего она состоит. Будут иметь представление, какие виды рабочих органов, передаточных механизмов и первичных двигателей есть в технических системах. Изучат управление техническими системами. Научатся разбираться в видах и предназначениях двигателей, передаточных механизмов, управлять некоторыми видами технологических машин.	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5	1, 5	1, 2, 3, 4, 5
Технологии соединения и отделки изделия	8	6	Ознакомятся с тем, как можно соединять детали из различных материалов. Узнают какие из способов соединения деталей обладают большей прочностью. Научатся выполнять соединения деталей.				
Производство	4		Научатся определять виды труда людей, которые необходимы для того или иного производства. Ознакомятся с тем, что является предметом труда в различных видах материального производства, в чём состоит особенность энергии, информации и социальных объектов как предметов труда. Научатся определять предназначение различных видов материалов, сырья и узнают основные технологические характеристики предметов труда для различных производств.				
Социальные технологии	2		Узнают какие существуют виды социальных технологий в сообществах людей, что такое коммуникация в социальной среде, и какова её структура. Научатся разбираться в видах и предназначении социальных технологий, грамотно строить с другими людьми процесс коммуникации, учитывая её особенности.	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4

Технология творческой, и проектной исследовательской деятельности	12		<p>Ознакомятся с тем, что входит в пакет проектной документации. Научатся определять цель и задачи проектной деятельности. Изучат основные этапы выполнения проекта. Смогут выполнять проект по разделу «Технология обработки пищевых продуктов» и оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. Научится правильно оформлять проектную документацию на задуманное изделие.</p>	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 3, 4
---	----	--	--	---------	---------------	---------------	------------

**Календарно – тематическое планирование
группа А**

5 класс

Тема урока		Форма организации занятий		Дата проведения 5а		Дата проведения 5б		Дата проведения 5в	
		урочная	неурочная	план	факт	план	факт	план	факт
Введение в технологию (2)									
1	Вводный урок. Правила ТБ	+							
2	Проектная деятельность.	+							
Производство (2)									
3	Техносфера, потребительские блага.	+							
4	Общая характеристика производства.	+							
Технология (2)									
5.	Технология.	+							
6.	Классификация производств и технологий.	+							
Технология обработки пищевых продуктов (24)									
7.	Основы рационального питания.	+							
8.	Витамины и их значение в питании.	+							
9.	Правила санитарии и гигиены.	+							
10.	Практическая работа №1.	+							
11.	Овощи в питании человека.	+							
12.	Механическая обработка овощей, украшение блюд.	+							
13.	Практическая работа №2.	+							
14.	Практическая работа №2.	+							
15.	Практическая работа №3.	+							
16.	Практическая работа №3.	+							
17.	Технология тепловой обработки овощей.	+							
18.	Правила работы с горячими жидкостями.	+							
19.	Практическая работа №4.	+							
20.	Практическая работа №4.	+							
21.	Бутерброды и их виды.	+							
22.	Горячие напитки.	+							
23.	Практическая работа №5.	+							
24.	Практическая работа №5.	+							
25.	Блюда из яиц.	+							

26.	Определение доброкачественности яиц.	+							
27.	Практическая работа №6.	+							
28.	Практическая работа №6.	+							
29.	Правила поведения за столом.	+							
30.	Сервировка стола.	+							
Техника (4)									
31.	Что такое техника.	+							
32.	Инструменты, механизмы и технические устройства.	+							
33.	Правила поведения и безопасной работы.	+							
34.	Правила работы с инструментом.	+							
Материалы для производства материальных благ (4)									
35.	Виды материалов.	+							
36.	Натуральные и искусственные материалы.	+							
37.	Конструкционные материалы.	+							
38.	Практическая работа №10.	+							
Свойства материалов (2)									
39.	Механические свойства конструкционных материалов.	+							
40.	Практическая работа №11-12.	+							
Технологии обработки материалов(8)									
41.	Столярные инструменты.	+							
42.	Выполнение столярных операций.	+							
43.	Слесарные инструменты.	+							
44.	Выполнение слесарных операций.	+							
45.	Электрифицированный инструмент: дрель, лобзик, шуруповерт	+							
46.	Электрифицированный инструмент: дрель, лобзик, шуруповерт	+							
47.	Сверлильный станок.	+							
48.	Правила безопасности работы на сверлильном станке.	+							
Технологии получения, преобразования и использования энергии (2)									
49.	Энергия. Виды энергии.	+							

50.	Накопление механической энергии.	+							
Технологии получения, обработки и использования информации (2)									
51.	Информация, каналы восприятия.	+							
52.	Способы представления информации.	+							
Техника (2)									
53.	Швейная машина.	+							
54.	Правила безопасной работы на швейной машине.	+							
Материалы для производства материальных благ (2)									
55.	Текстильные материалы.	+							
56.	Практическая работа №7.	+							
Свойства материалов (2)									
57.	Свойства тканей из натуральных волокон.	+							
58.	Практическая работа №8.	+							
Технологии обработки материалов(2)									
59.	Ручное ткачество.	+							
60.	Практическая работа №9.	+							
Социальные технологии (2)									
61.	Человек как объект технологии.	+							
62.	Потребности людей.	+							
Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности(6)									
63.	Работа над творческим проектом.		+						
64.	Работа над творческим проектом.		+						
65.	Защита творческих проектов.		+						
66.	Защита творческих проектов.		+						
67.	Обсуждение творческих проектов.		+						
68.	Обсуждение творческих проектов.		+						
ИТОГО:		62	6						

Группа Б

Тема урока		Форма организации занятий		Дата проведения 5а		Дата проведения 5б		Дата проведения 5в	
		урочная	неурочная	план	факт	план	факт	план	факт
Введение в технологию (2)									
1	Вводный урок. Правила ТБ	+							
2	Проектная деятельность.	+							
Производство (2)									
3	Техносфера, потребительские блага.	+							
4	Общая характеристика производства.	+							
Технология (2)									
5.	Технология.	+							
6.	Классификация производств и технологий.	+							
Техника (4)									
7.	Что такое техника.	+							
8.	Инструменты, механизмы и технические устройства.	+							
9.	Правила поведения и безопасной работы.	+							
10.	Правила работы с инструментом.	+							
Материалы для производства материальных благ (4)									
11.	Виды материалов.	+							
12.	Натуральные и искусственные материалы.	+							
13.	Конструкционные материалы.	+							
14.	Практическая работа №10.	+							
Свойства материалов (2)									
15.	Механические свойства конструкционных материалов.	+							
16.	Практическая работа №11-12.	+							
Технологии обработки материалов(14)									
17.	Последовательность изготовления деталей из древесины.	+							
18.	Практическая работа № 14	+							
19.	Разметка заготовок из	+							

	древесины.								
20.	Практическая работа № 15	+							
21.	Пиление заготовок из древесины.	+							
22.	Практическая работа № 16	+							
23.	Строгание заготовок из древесины.	+							
24.	Практическая работа № 17.	+							
25.	Сверление отверстий в деталях из древесины.	+							
26.	Практическая работа № 18	+							
27.	Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей и шурупов.	+							
28.	Практическая работа № 19	+							
29	Зачистка поверхностей деталей из древесины.	+							
30	Практическая работа № 20	+							
Технология обработки пищевых продуктов (14)									
31.	Основы рационального питания.	+							
32.	Витамины и их значение в питании.	+							
33.	Правила санитарии и гигиены.	+							
34.	Практическая работа №1.	+							
35.	Овощи в питании человека.	+							
36.	Механическая обработка овощей, украшение блюд.	+							
37.	Практическая работа №2.	+							
38.	Практическая работа №2.	+							
39.	Практическая работа №3.	+							
40.	Практическая работа №3.	+							
41.	Технология тепловой обработки овощей.	+							
42.	Правила работы с горячими жидкостями.	+							
43.	Практическая работа №4.	+							
44.	Практическая работа №4.	+							
Техника (2)									
45.	Швейная машина.	+							
46.	Правила безопасной работы на швейной машине.	+							
Материалы для производства материальных благ (2)									
47.	Текстильные материалы.	+							

48.	Практическая работа №7.	+							
Свойства материалов (2)									
49.	Свойства тканей из натуральных волокон.	+							
50.	Практическая работа №8.	+							
Технологии обработки материалов(2)									
51.	Ручное ткачество.	+							
52.	Практическая работа №9.	+							
Технологии получения, обработки и использования информации (2)									
53.	Информация, каналы восприятия.	+							
54.	Способы представления информации.	+							
Технологии получения, преобразования и использования энергии (6)									
55.	Энергия. Виды энергии.	+							
56.	Накопление механической энергии.	+							
57.	Практическая работа №13.	+							
58.	Практическая работа №13.	+							
59.	Практическая работа №13.	+							
60.	Практическая работа №13.	+							
Социальные технологии (2)									
61.	Человек как объект технологии.	+							
62.	Потребности людей.	+							
Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности(6)									
63.	Работа над творческим проектом.		+						
64.	Работа над творческим проектом.		+						
65.	Защита творческих проектов.		+						
66.	Защита творческих проектов.		+						
67.	Обсуждение творческих проектов.		+						
68.	Обсуждение творческих проектов.		+						
ИТОГО:		62	6						

6 класс

группа А

Тема урока		Форма организации занятий		Дата проведения ба		Дата проведения бб	
		урочная	неурочная	план	факт	план	факт
Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности (4)							
1.	Вводный урок. Правила ТБ.	+					
2.	Основные этапы проектной деятельности.	+					
3.	Основные этапы проектной деятельности.	+					
4.	Этап - защита проекта.	+					
Производство (4)							
5.	Труд – основа производства.	+					
6.	Сырьё для производства. Виды сырья.	+					
7.	Предметы труда в различных видах производства.	+					
8.	Предметы труда в различных видах производства.	+					
Технология (2)							
9.	Основные признаки технологии. Дисциплина.	+					
10.	Техническая и технологическая документация.	+					
Технологии производства и обработки пищевых продуктов(16)							
11.	Основы здорового питания.	+					
12.	Технология производства молока и кисломолочных продуктов.	+					
13.	Практическая работа №1.	+					
14.	Практическая работа №1.	+					
15.	Практическая работа №2.	+					
16.	Практическая работа №2.	+					
17.	Технология производства круп, бобовых и макаронных изделий.	+					
18.	Технология приготовления	+					

	блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.						
19.	Практическая работа №3.	+					
20.	Практическая работа №3.	+					
21.	Практическая работа №4.	+					
22.	Практическая работа №4.	+					
23.	Рыба и морепродукты.	+					
24.	Блюда из рыбы и морепродуктов.	+					
25.	Практическая работа №5.	+					
26	Практическая работа №5.	+					
Техника (4)							
27.	Технические системы.	+					
28.	Технические системы.	+					
29.	Трансмиссии в технических системах.	+					
30.	Практическая работа №13.	+					
Технологии ручной обработки материалов (6)							
31.	Технология резания.	+					
32.	Технология пластического формирования материалов.	+					
33.	Основные технологии обработки древесных материалов ручным инструментом.	+					
34.	Основные технологии обработки древесных материалов ручным инструментом	+					
35.	Основные технологии обработок материалов и пластмасс ручным инструментом.	+					
36.	Основные технологии обработок материалов и пластмасс ручным инструментом.	+					
Технологии соединения и отделки деталей изделия (2)							
37.	Технологии механического соединения деталей, соединение с помощью клея.	+					
38.	Технологии соединения деталей из строительных материалов.	+					
Технология нанесения защитных и							

декоративных покрытий (4)							
39.	Технология наклеивания, окрашивания и лакирования.	+					
40.	Технология нанесения покрытий на детали.	+					
41.	Практическая работа №10.	+					
42.	Практическая работа №11.	+					
Технологии соединения и отделки деталей изделия (8)							
43.	Технология соединения деталей из текстильных материалов.	+					
44.	Технологии влажно-тепловых операций.	+					
45.	Практическая работа №7.	+					
46.	Практическая работа №7.	+					
47.	Практическая работа №7.	+					
48.	Практическая работа №7.	+					
49.	Практическая работа №8.	+					
50.	Практическая работа №8.	+					
Техника (2)							
51.	Практическая работа №6.	+					
52.	Практическая работа №6.	+					
Технологии получения, обработки и использования тепловой энергии(2)							
53.	Тепловая энергия. Методы и средства получения.	+					
54.	Преобразование, передача и аккумулирование тепловой энергии.	+					
Технологии получения, обработки и использования информации (4)							
55.	Восприятия и кодирование информации.	+					
56.	Сигналы, знаки и символы при кодировании.	+					
57.	Практическая работа №9.	+					
58.	Практическая работа №9.	+					
Социальные технологии (2)							
59.	Виды социальных технологий.	+					
60.	Технологии коммуникации, структура процесса.	+					
Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности(8)							
61.	Работа над творческим проектом. 5 класс.		+				
62.	Работа над творческим проектом. 5 класс.		+				

63.	Работа над творческим проектом.		+				
64.	Работа над творческим проектом.		+				
65.	Защита творческого проекта.		+				
66.	Защита творческого проекта.		+				
67	Обсуждение творческих проектов.		+				
68	Обсуждение творческих проектов.		+				
ИТОГО:		60	8				

**группа Б
6 класс**

Тема урока		Форма организации занятий		Дата проведения ба		Дата проведения бб	
		урочная	неурочная	план	факт	план	факт
Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности (4)							
1.	Вводный урок. Правила ТБ.	+					
2.	Основные этапы проектной деятельности.	+					
3.	Основные этапы проектной деятельности.	+					
4.	Этап - защита проекта.	+					
Производство (4)							
5.	Труд – основа производства.	+					
6.	Сырьё для производства. Виды сырья.	+					
7.	Предметы труда в различных видах производства.	+					
8.	Предметы труда в различных видах производства.	+					
Технология (2)							
9.	Основные признаки технологии. Дисциплина.	+					
10	Техническая и технологическая документация.	+					

Техника (4)							
11.	Технические системы.	+					
12.	Технические системы.	+					
13.	Трансмиссии в технических системах.	+					
14.	Практическая работа №13.						
Технологии ручной обработки материалов (12)							
15.	Технология соединения брусков из древесины	+					
16.	Практическая работа № 14	+					
17.	Технология изготовления цилиндрических и конических деталей ручным инструментом.	+					
18.	Практическая работа № 15	+					
19.	Технология обработки древесины на токарном станке.	+					
20.	Практическая работа № 16.	+					
21.	Технология окрашивания изделий из древесины красками.	+					
22.	Практическая работа № 17	+					
23.	Виды резьбы по дереву и технология их выполнения.	+					
24.	Практическая работа № 18	+					
25.	Художественная резьба по дереву.	+					
26.	Практическая работа № 9	+					
Технологии производства и обработки пищевых продуктов(8)							
27.	Основы здорового питания.	+					
28.	Технология производства молока и кисломолочных продуктов.	+					
29.	Практическая работа №1.	+					
30.	Практическая работа №1.	+					
31.	Технология производства круп, бобовых и макаронных изделий.	+					
32.	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	+					
33.	Практическая работа №2; №3; №4 - на выбор.	+					
34.	Практическая работа №2; №3; №4 - на выбор.	+					

Техника (2)							
35.	Практическая работа №6.	+					
36.	Практическая работа №6.	+					
Технологии соединения и отделки деталей изделия (6)							
37.	Технология соединения деталей из текстильных материалов.	+					
38.	Технологии влажно-тепловых операций.	+					
39.	Практическая работа №7.	+					
40.	Практическая работа №7.	+					
41.	Практическая работа №8.	+					
42.	Практическая работа №8.	+					
Технологии соединения и отделки деталей изделия (6)							
43.	Технологии механического соединения деталей, соединение с помощью клея.	+					
44.	Технологии соединения деталей из строительных материалов.	+					
45.	Практическая работа №12.	+					
46.	Практическая работа №12.	+					
47.	Практическая работа №12.	+					
48.	Практическая работа №12.	+					
Технология нанесения защитных и декоративных покрытий (4)							
49.	Технология наклеивания, окрашивания и лакирования.	+					
50.	Технология нанесения покрытий на детали.	+					
51.	Практическая работа №10.	+					
52.	Практическая работа №11.	+					
Технологии получения, обработки и использования тепловой энергии(2)							
53.	Тепловая энергия. Методы и средства получения.	+					
54.	Преобразование, передача и аккумулирование тепловой энергии.	+					
Технологии получения, обработки и использования информации (4)							
55.	Восприятия и кодирование	+					

	информации.						
56.	Сигналы, знаки и символы при кодировании.	+					
57.	Практическая работа №9.	+					
58.	Практическая работа №9.	+					
Социальные технологии (2)							
59.	Виды социальных технологий.	+					
60.	Технологии коммуникации, структура процесса.	+					
Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности(8)							
61.	Работа над творческим проектом.		+				
62.	Работа над творческим проектом.		+				
63.	Работа над творческим проектом.		+				
64.	Работа над творческим проектом.		+				
65.	Защита творческого проекта.		+				
66.	Защита творческого проекта.		+				
67.	Обсуждение творческих проектов.		+				
68.	Обсуждение творческих проектов.		+				
ИТОГО:		60	8				