

Планируемые результаты освоения учебного предмета

«Технология» в 5-6 классах

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным, метапредметным и предметным результатам и требования индивидуализации обучения.

Личностные результаты

У суворовцев будут сформированы:

— познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У суворовцев будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение 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.

Предметные результаты

МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Обучающийся научится:

- Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебно-технологическую документацию;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;

- оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;*
- *корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;*
- *применять технологический подход для осуществления любой деятельности;*

овладеть элементами предпринимательской деятельности.

МОДУЛЬ 2. Производство

Обучающийся научится:

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *Изучать характеристики производства;*
- *оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;*
- *оценивать уровень экологичности местного производства;*

— *определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;*

- *находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.*

МОДУЛЬ 3. Технология

Обучающийся научится:

— Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;

— разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;

— оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;

— ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;

— оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;

- оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;

— прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

Обучающийся получит возможность научиться:

— *Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;*

- *оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.*

МОДУЛЬ 4. Техника

Обучающийся научится:

— Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;

- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
 - изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
 - оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
 - разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
 - ориентироваться в видах устройств автоматизации в технологических машинах и бытовой технике;
 - различать автоматизированные и роботизированные устройства;
 - собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
 - проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;*
 - *моделировать машины и механизмы;*
 - *разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;*
- *проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.*

МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Обучающийся научится:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки

Обучающийся получит возможность научиться:

- *находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;*
- *проектировать весь процесс получения материального продукта;*
- *разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;*

совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Обучающийся научится:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;

- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;

разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;*
- *составлять индивидуальный режим питания;*
- *разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;*
- *сервировать стол, эстетически оформлять блюда;*
- *владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд.*

МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Обучающийся научится:

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;

- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;*
- *разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;*
- *проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;*
- *давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;*
- *давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;*
- *выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.*

МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Обучающийся научится:

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;

- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;

представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств

Обучающийся получит возможность научиться:

- *Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;*
 - *осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;*
 - *применять технологии запоминания информации;*
 - *изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;*
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;*
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.*

МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства

Обучающийся научится:

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;

- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;*
- *применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;*
- *определять виды удобрений и способы их применения;*
- *давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;*
- *владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);*
- *давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии.*

МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства

Обучающийся научится:

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;

- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);
- описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;*
- *проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;*
- *оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;*
- *проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;*

- *описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;*
- исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона*

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

Обучающийся научится:

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент».

Обучающийся получит возможность научиться:

- *Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;*
- *готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;*
- *выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;*
- *применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;*
- *разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;*
- *разрабатывать бизнес-план, бизнес- проект.*

Содержание учебного предмета

5 класс

Теоретические сведения. Производство. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Методы и средства творческой проектной деятельности. Проектная деятельность. Что такое творчество. Технология. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Техника. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Свойства материалов. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета. Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Технологии получения, обработки, преобразования и использования энергии. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Технологии получения, обработки, преобразования и использования информации. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Технологии растениеводства. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Технологии животноводства. Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. Социальные технологии. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

Экскурсии. Подготовка рефератов. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекции сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей. Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение. Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Классифицирование культурных растений по группам. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

№ урока	Тема раздела/ тема урока	Количество часов	Виды деятельности обучающегося
Производство-4 ч			
1-2	Вводный урок. Инструктаж по безопасности. Что такое техносфера.	2	<p>Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага.</p> <p>Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристиками.</p> <p>Различать объекты природы и техносферы.</p> <p>Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах.</p> <p>Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека.</p>
3-4	Производство потребительских благ.	2	<p>Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные.</p> <p>Различать виды производств материальных и нематериальных благ.</p> <p>Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ.</p>
Технология-4ч			
5-6	Что такое технология.	2	<p>Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ.</p> <p>Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства.</p>
7-8	Классификация производств и технологий	2	<p>Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности.</p> <p>Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений</p>
Техника – 4 ч.			
9-10	Что такое техника	2	<p>Осознавать и понимать роль техники.</p> <p>Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией.</p>

11-12	Инструменты, механизмы и технические устройства	2	<p>Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства</p> <p>Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, об их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов.</p> <p>Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов.</p> <p>Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов.</p>
13-14	Виды материалов. Механические свойства материалов.	2	
15-16	Технологии обработки без удаления части материала	2	
17-18	Технология механической обработки материалов. Резание.	2	
19-20	Технология механической обработки материалов. Стругание.	2	
21-22	Технология механической обработки материалов. Сверление.	2	
23-24	Технология механической обработки материалов. Точение.	2	
25-26	Технология механической обработки материалов. Шлифование.	2	
27-28	Технология механической обработки материалов. Рубка.	2	
29-30	Технология механической обработки материалов. Гибка.	2	
31-36	Графическое отображение формы предмета	6	<p>Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей.</p>

Технологии обработки пищевых продуктов – 2ч.			
37-38	Кулинария. Основы рационального питания. Овощи в питании человека	2	<p>Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания.</p> <p>Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.</p> <p>Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).</p> <p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания.</p>
Технологии получения, обработки, преобразования и использования энергии – 4ч			
39-40	Что такое энергия. Виды энергии.	2	<p>Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, об аккумуляторах механической энергии.</p> <p>Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку йо-йо</p>
41-42	Накопление механической энергии.	2	
Технологии получения, обработки и использования информации – 4ч.			
43-44	Информация. Каналы восприятия информации человеком.	2	<p>Осознавать и понимать значение информации и её видов.</p> <p>Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств.</p> <p>Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения..</p>
45-46	Способы материального представления и записи визуальной информации	2	
Технологии растениеводства-4ч			

47-48	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	2	<p>Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений.</p> <p>Проводить описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений.</p> <p>Определять полезные свойства культурных растений.</p>
49-50	Общая характеристика и классификация культурных растений.	2	
Технологии животноводства-4ч			
51-52	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.	2	<p>Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные.</p> <p>Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе человеку. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных и соответствующих направлений животноводства</p>
53-54	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	2	
Социальные технологии -4 ч			
55-56	Человек как объект технологии. Потребности людей.	2	<p>Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека.</p>
57-58	Содержание социальных технологий.	2	
59-60	Инструктаж по ТБ. Проектная деятельность.	2	<p>Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и</p>
61-62	Что такое творчество.	2	

			склонностей к какому-либо виду деятельности.
63-64	Повторение. Проектная деятельность.	2	Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.
65-66	Повторение. Что такое технология.	2	Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий.
67-68	Графическое отображение формы предмета.	2	Продолжить закрепление умения читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей.
69-70	Повторение технологий получения, обработки и использования информации	2	Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения..

6 класс

Теоретические сведения. Методы и средства творческой и проектной деятельности. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. **Производство.** Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. **Производство.** Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. **Технология.** Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. **Техника.** Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. **Технологии получения, обработки и преобразования материалов.** Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. **Технологии обработки пищевых продуктов.** Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них. **Технологии получения, использования и преобразования энергии.** Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии.

Аккумуляция тепловой энергии. **Технологии получения, обработки и преобразования информации.** Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. **Технологии растениеводства.** Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. **Технологии растениеводства.** Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. **Социальные технологии.** Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Чтение и запись информации различными средствами её отображения. Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений. Реферативное описание

технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений. 17 Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

№ урока	Тема раздела/ тема урока	Количество часов	Виды деятельности обучающегося
Методы и средства творческой и проектной деятельности			
1-2	Введение в творческий проект. Подготовительный этап.	2	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда
3-4	Конструкторский этап. Технологический этап.	2	
5-6	Этап изготовления изделия.	2	
7-8	Заключительный этап	2	
Производство-4 ч			
9-10	Труд как основа производства. Предметы труда.	2	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии.
11-12	Сырье как предмет труда. Энергия и информация как предметы труда.	2	Выбирать темы и подготавливать рефераты
Технология-6ч			
13-14	Основные признаки технологии.	2	Получать представление об основных признаках

15-16	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2	технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт
17-18	Техническая и технологическая документация.	2	
Техника – 6 ч.			
19-20	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем.	2	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами
21-22	Двигатели технических систем. Механическая трансмиссия.	2	
23-24	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия.	2	

25-26	Технологии резания и пластического формирования материалов	2	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.</p> <p>Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий.</p> <p>Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды.</p> <p>Выполнять практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов</p>
27-28	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	2	
29-30	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами	2	
31-32	Основные технологии обработки строительных материалов ручными инструментами	2	
33-34	Технологии механического соединения материалов	2	
35-36	Технологии соединения текстильных материалов	2	
37-38	Технологии наклеивания покрытий	2	
39-40	Технологии окрашивания и лакирования	2	
Технологии обработки пищевых продуктов – 2ч.			

41-42	Кулинария. Основы рационального питания. Технологии приготовления различных продуктов	2	<p>Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.</p> <p>Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобо- вых и макаронных изделий.</p> <p>Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p> <p>Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим .</p>
Технологии получения, обработки, преобразования и использования энергии – 4ч			
43-44	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	2	<p>Получать представление о тепловой энергии, методах и сред- ствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии.</p>
45-46	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2	<p>Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p> <p>Ознакомиться с бытовыми техническими средствами по- лучения тепловой энергии и их испытанием</p>
47-48	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии	2	
Технологии получения, обработки и использования информации – 6ч.			
49-50	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	2	<p>Осваивать способы отображения информации.</p> <p>Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения</p>

51-52	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2	информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации
53-54	Символы как средство кодирования информации	2	
Технологии растениеводства - 2ч			
55	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка и переработка	1	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
56	Влияние экологических факторов на урожайность дико- растущих растений.	1	
Технологии животноводства - 2ч			
57	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1	Получать представление о технологиях преобразования жи- вотных организмов в интересах человека и об их основных эле- ментах. Подготовить рефераты, посвящённые технологии раз- ведения домашних животных, на примере наблюдений за животными подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка
58	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.	1	

Социальные технологии - 4ч			
59-60	Виды социальных технологий.	2	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения
61-62	Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	2	
Методы и средства творческой и проектной деятельности – 8ч			
	Инструктаж по ТБ. Введение в творческий проект.	2	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда
	Подготовительный и конструкторский этапы	2	
	Технологический этап и этап изготовления	2	
	Заключительный этап	2	
Повторение – 8 ч			
62-64	Повторение. Этапы проекта	2	Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда
65-66	Повторение. Техническая и технологическая документация	2	Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт
67-68	Повторение. Виды трансмиссий	2	Продолжить закрепление понятий о различных видах трансмиссий
69-70	Повторение технологии коммуникации	2	Анализировать виды социальных коммуникаций