

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУЧКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**«Рассмотрено»**

Руководитель ШМО:

\_\_\_\_\_/Караульных Л.М./

Протокол № \_\_\_\_ от

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**«Согласовано»**

Заместитель директора по

УВР:

\_\_\_\_\_/Ачкасова О.Н./

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

**«Утверждаю»**

Директор МКОУ «Сучковская  
средняя общеобразовательная  
школа»

\_\_\_\_\_/Курчавый А.П./

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**«Технология», 5-6 классы**

Караульных Людмила Михайловна

**2020– 2021 учебный год**

### Пояснительная записка

**Целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
- обеспечение понимания обучающимися 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;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование проектно-технологического мышления обучающихся;
- 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;
- овладение базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- 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 информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном производстве или сфере обслуживания;
- развитие у учащихся познавательных интересов, технологической грамотности, критического и креативного мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда для построения образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Рабочая программа по технологии для обучающихся 5-6 классов составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО):

- Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в редакции от 31 декабря 2015 года № 1577);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения

в общеобразовательных учреждениях» в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 №81;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Требованиям примерной образовательной программы образовательного учреждения МКОУ «Сучковская СОШ»
- Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др.

5—9 классы. Учебное пособие для общеобразовательных организаций.

Рабочая программа по технологии в 5-6 классах рассчитана на 136 часа, из расчета 68 часов в каждом классе по 2 часа в неделю.



## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

	5 класс	6 класс
В направлении личностного развития	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.</li> <li>2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</li> <li>3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</li> <li>4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</li> <li>5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</li> <li>6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.</li> <li>7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.</li> <li>8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.</li> <li>9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</li> <li>10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.</li> <li>2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</li> <li>3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</li> <li>4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</li> <li>5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</li> <li>6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.</li> <li>7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.</li> <li>8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.</li> <li>9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</li> <li>10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.</li> </ol>
В направлении метапредметных результатов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование процесса познавательной деятельности.</li> <li>2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующее нормам здорового образа жизни.</li> <li>3. Определение адекватных условий способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.</li> <li>4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования процессов.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование процесса познавательной деятельности.</li> <li>2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующее нормам здорового образа жизни.</li> <li>3. Определение адекватных условий способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.</li> <li>4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.</li> <li>5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по</li> </ol>

лия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

анию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

Предметные результаты:	<b><i>В познавательной сфере</i></b>	
	<p>1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;</p> <p>2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;</p> <p>3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;</p> <p>4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;</p> <p>5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;</p> <p>6) владение кодами и методами чтения и способами мультимедийного представления технической, технологической и ориентировочной информации;</p> <p>7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;</p> <p>8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;</p> <p>9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;</p> <p>10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.</p>	<p>11) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;</p> <p>12) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;</p> <p>13) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;</p> <p>14) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;</p> <p>15) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;</p> <p>16) владение кодами и методами чтения и способами мультимедийного представления технической, технологической и ориентировочной информации;</p> <p>17) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;</p> <p>18) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;</p> <p>19) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;</p> <p>10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач</p>
	<b><i>В трудовой сфере:</i></b>	
	<p>1) планирование технологического процесса и процесса труда;</p> <p>2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;</p> <p>3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;</p>	<p>1) планирование технологического процесса и процесса труда;</p> <p>2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;</p> <p>3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;</p> <p>4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе</p>

<p>4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;</p> <p>5) подбор инструментов и оборудования с учетом особенностей технологии и материально-энергетических ресурсов;</p> <p>6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;</li> <li>- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;</li> <li>- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</li> </ul> <p>7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта после его применения в собственной практике);</p> <p>8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);</p> <p>9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;</p> <p>10) разработка плана продвижения продукта;</p> <p>11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);</p> <p>12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;</p> <p>13) выполнение технологических операций с</p>	<p>риалов и проектировании объекта труда;</p> <p>5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;</p> <p>6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;</li> <li>- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;</li> <li>- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</li> </ul> <p>7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);</p> <p>8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);</p> <p>9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;</p> <p>10) разработка плана продвижения продукта;</p> <p>11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);</p> <p>12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;</p> <p>13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;</p> <p>14) определение качества сырья и пищевых продуктов методами органолептическими и лабораторными методами;</p> <p>15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;</p>
--	--



	<p>юдением установленных норм, стандартов и ограничений;</p> <p>14) определение качества сырья и пищевых продуктов микробиологическими и лабораторными методами;</p> <p>15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, фруктов, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового питания за жизни;</p> <p>16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;</p> <p>17) составление меню для подростка, отвечающего требованиям сохранения здоровья;</p> <p>18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;</p> <p>19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;</p> <p>20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;</p> <p>22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и пооперационного контроля;</p> <p>23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и нахождение способов их исправления;</p> <p>24) документирование результатов труда и проектной деятельности;</p> <p>25) расчёт себестоимости продукта труда.</p>	<p>16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;</p> <p>17) составление меню для подростка, отвечающего требованиям сохранения здоровья;</p> <p>18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;</p> <p>19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;</p> <p>20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;</p> <p>22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;</p> <p>23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и нахождение способов их исправления;</p> <p>24) документирование результатов труда и проектной деятельности;</p> <p>25) расчёт себестоимости продукта труда.</p>
	<p><b><i>В мотивационной сфере:</i></b></p>	
	<p>1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;</p> <p>2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;</p>	<p>1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;</p> <p>2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;</p> <p>3) выраженная готовность к труду в сфере материального</p>

	<p>3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;</p> <p>4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательной-трудовой деятельности;</p> <p>5) осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;</p> <p>7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.</p>	<p>производства;</p> <p>4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательной-трудовой деятельности;</p> <p>5) осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>6) наличие экологической культуры при обосновании объекта и выполнении работ;</p> <p>7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.</p>
<b><i>В эстетической сфере:</i></b>		
	<p>1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;</p> <p>2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;</p> <p>3) моделирование художественного оформления объекта труда;</p> <p>4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей своей фигуры;</p> <p>5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;</p> <p>6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;</p> <p>7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;</p> <p>8) развитие пространственного художественного воображения;</p> <p>9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;</p> <p>12) понимание роли света в образовании формы и цвета;</p> <p>13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;</p> <p>14) использование природных элементов в создании элементов, художественных образов моделей;</p> <p>15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном</p>	<p>1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;</p> <p>2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись по дереву, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;</p> <p>3) моделирование художественного оформления объекта труда;</p> <p>4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры;</p> <p>5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;</p> <p>6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;</p> <p>7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;</p> <p>8) развитие пространственного художественного воображения;</p> <p>9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;</p> <p>12) понимание роли света в образовании формы и цвета;</p> <p>13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;</p> <p>14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;</p> <p>15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;</p> <p>16) применение методов художественного проектирования одежды;</p> <p>17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;</p> <p>18) соблюдение правил этикета.</p>

	<p>честве;</p> <p>16) применение методов художественного ктирования одежды;</p> <p>17) художественное оформление кулинарных блюд и ировка стола;</p> <p>18) соблюдение правил этикета.</p>	
	<b><i>В коммуникативной сфере:</i></b>	
	<p>1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;</p> <p>2) формирование рабочей группы с учетом общности ресов и возможностей будущих членов трудового ектива;</p> <p>3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и ормления информации в процессе коммуникации;</p> <p>4) публичная презентация и защита идеи, варианта я, выбранной технологии и др.;</p> <p>5) способность к коллективному решению творческих н;</p> <p>6) способность объективно и доброжелательно ивать идеи и художественные достоинства работ членов ектива;</p> <p>7) способность прийти на помощь товарищу;</p> <p>8) способность бесконфликтного общения в коллективе.</p>	<p>1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;</p> <p>2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и ожностей будущих членов трудового коллектива;</p> <p>3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;</p> <p>4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, рванной технологии и др.;</p> <p>5) способность к коллективному решению творческих задач;</p> <p>6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и жественные достоинства работ членов коллектива;</p> <p>7) способность прийти на помощь товарищу;</p> <p>8) способность бесконфликтного общения в коллективе.</p>
	<b><i>В физиолого-психологической сфере:</i></b>	
	<p>1) развитие моторики и координации движений рук при те с ручными инструментами и приспособлениями;</p> <p>2) достижение необходимой точности движений и та при выполнении различных технологических операций;</p> <p>3) соблюдение требуемой величины усилия, ладываемого к инструменту с учетом технологических ований;</p> <p>4) развитие глазомера;</p> <p>5) развитие осязания, вкуса, обоняния.</p>	<p>1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ыми инструментами и приспособлениями;</p> <p>2) достижение необходимой точности движений и ритма при олнении различных технологических операций;</p> <p>3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к рументу с учетом технологических требований;</p> <p>4) развитие глазомера;</p> <p>5) развитие осязания, вкуса, обоняния</p>

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

## **Раздел 1. Основы производства**

### ***Выпускник научится:***

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

### ***Получит возможность научиться:***

- *изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;*
- *проводить испытания, анализа, модернизации модели;*
- *разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью*

занятых в них работников;

- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

## **Раздел 2. Общая технология**

### ***Выпускник научится:***

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

## **Раздел 3. Техника**

### ***Выпускник научится:***

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;

- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- *проводить испытание, анализ и модернизацию модели;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);*
- *изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;*
- *анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.*

#### **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

***Выпускник научится:***

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;

- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- определять способы графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

## Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов

**Выпускник научится:**

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

## Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

### **Выпускник научится:**

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

## Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации

### **Выпускник научится:**

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;



- *изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;*
- *создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;*
- *осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.*

## **Раздел 8. Технологии растениеводства.**

### ***Выпускник научится:***

- *определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;*
- *определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;*
- *рассчитывать нормы высева семян;*
- *применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;*
- *соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;*
- *составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;*
- *применять различные способы хранения овощей и фруктов;*
- *определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;*
- *соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;*
- *излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.*

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;*
- *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;*
- *проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;*
- *выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);*
- *применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.*

## **Раздел 9. Технологии животноводства**

### ***Выпускник научится:***

- *распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;*
- *приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;*
- *осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;*
- *собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;*
- *составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;*
- *составлять технологические схемы производства продукции животноводства;*
- *собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;*

- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

## **Раздел 10. Социально-экономические технологии**

***Выпускник научится:***

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
- ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

## **Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.**

***Выпускник 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;
  - составлять технологическую карту изготовления изделия;
  - выбирать средства реализации замысла;
  - осуществлять технологический процесс;
  - контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта:





### Содержание учебного предмета 5 класс

Наименование разделов учебной программы	Кол-во часов, отводимое на изучение раздела	Характеристика основных содержательных линий
Основы производства	<b>4</b>	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера). Производство и труд как его основа. Современные средства труда
Методы и средства творческой проектной деятельности	<b>4</b>	Сущность творчества и проектной деятельности. Этапы проектной деятельности
Технология	<b>2</b>	Техника и её классификация. Рабочие органы техники. Конструирование и моделирование техники
Техника		Техника и ее виды. Инструменты , механизмы и технические устройства.
Материалы для производства материальных благ	<b>6</b>	Виды материалов. Натуральные, искусственные, и синтетические материалы. Текстильные материалы. Ткани и волокна. Производство тканей. Свойства тканей.
Свойства материалов	<b>2</b>	Механические свойства конструкционных материалов. Механические . физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.
Технологии обработки материалов	<b>4</b>	Технологии механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета. Ручное ткачество. Профессия ткачиха.
Пища и здоровое питание		Кулинария .Основы рационального питания. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из яиц. Технологии обработки овощей и фруктов. Технология сервировки стола. Правила этикета
Технологии обработки овощей	<b>16</b>	Овощи в питании человека. Украшение блюд. Карвинг . Технология механической, кулинарной обработки овощей. Профессия повар. Технология тепловой обработки овощей. Бутерброды. Горячие напитки .Интерьер и планировка кухни–столовой
Технологии получения, преобразования и использования энергии	<b>2</b>	Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия
Технологии получения, обработки и использования информации	<b>2</b>	Информация и её виды
Технологии растениеводства	<b>4</b>	Характеристика и классификация культурных растений. Общая технология выращивания культурных растений. Технологии использования дикорастущих растений

Технологии животноводства	<b>3</b>	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей
Социально-экономические технологии	<b>8</b>	Сущность и особенности социальных технологий. Потребности людей. Виды социальных технологий

### Содержание учебного предмета 6 класс

Наименование разделов учебной программы	Кол-во часов, отводимое на изучение раздела	Характеристика основных содержательных линий
Основные этапы творческой проектной деятельности	<b>8</b>	Этапы проекта. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Защита проекта.
Производство	<b>10</b>	Труд основа производства. Предметы труда. Сырье и его виды как предмет труда. Промышленое, сельскохозяйственное, растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты. Энергия и информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий. Инвентарь пчеловода. Объекты социальных технологий как предмет труда.
Технология	<b>4</b>	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Профессия инженер – технолог.
Техника	<b>3</b>	Понятие о технической системе и их рабочих органах. Двигатели технических систем. Профессия инженер – конструктор. Механическая трансмиссия, электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Профессия инженер – механик.
Технологии ручной обработки материалов	<b>6</b>	Технологии резания и пластического формирования материалов. Карвинг. Инструменты для карвинга. Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга.
Технологии соединения и отделки деталей изделия	<b>6</b>	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Соединение с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов, из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.

Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов	<b>4</b>	Технологии наклеивания покрытий, окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкций из строительных материалов. Профессия штукатур – маляр.
Технологии производства и обработки пищевых продуктов	<b>8</b>	Основы рационального питания. Технологии производства молока и приготовление продуктов из него. Технологии производства кисломолочных продуктов. Технологии производства и приготовления кулинарных изделий из круп, бобовых культур.
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	<b>2</b>	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии. Передача тепловой энергии. Профессия инженер –энергетик.
Технологи получения, обработки и использования информации	<b>4</b>	Восприятие информации. Профессия дегустатор. Кодирование информации при передачи сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.
Технологии растениеводства	<b>4</b>	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка, переработка и применение сырья дикорастущих растений. Профессия фармацевт
Технологии животноводства	<b>3</b>	Технологии получения животноводческой продукции . Профессия ветеринарный врач. Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции
Социальные технологии	<b>4</b>	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Профессии: почтальон, оператор связи. Структура процесса коммуникации. Профессия журналист, корреспондент .

## Календарно - тематическое планирование

технология 5класс

2 часа неделю, всего 68 ч

Дата фактического проведения урока	№ занятия с начала раздела	№ занятия с начала курса	Что пройдено на уроке	Неурочные формы работы
<b>I четверть (18 часов)</b>				
<b>Производство (4 ч)</b>				
	<b>1.</b>	<b>1</b>	Вводный урок. Первичный инструктаж по ТБ	
	<b>2.</b>	<b>2</b>	Естественная и искусственная окружающая среда – техносфера	
	<b>3.</b>	<b>3</b>	Потребительские блага. <i>Практическая работа</i> «Потребительские блага»	
	<b>4.</b>	<b>4</b>	Производство и труд как его основа. Современные средства труда.	
<b>Методы и средства творческой проектной деятельности (4ч)</b>				
	<b>5.</b>	<b>1</b>	Проектная деятельность	
	<b>6.</b>	<b>2</b>	Проектная деятельность. Реклама	
	<b>7.</b>	<b>3</b>	Что такое творчество	
	<b>8.</b>	<b>4</b>	<i>Практическая работа</i> «Реклама»	
<b>Технология (2 ч)</b>				
	<b>9.</b>	<b>1</b>	Сущность технологии в производстве. Виды технологий	
	<b>10.</b>	<b>2</b>	Классификация производства и технологий. <i>Практическая работа</i> «Технические средства на кухне»	
<b>Техника (2 ч)</b>				
	<b>11.</b>	<b>1</b>	Техника и ее виды	
	<b>12.</b>	<b>2</b>	Инструменты, механизмы и технические устройства.	
<b>Материалы для производства материальных благ (6 ч)</b>				
	<b>13.</b>	<b>1</b>	Виды материалов. Натуральные, искусственные, и синтетические материалы	
	<b>14.</b>	<b>2</b>	Текстильные материалы. Ткани и волокна	
	<b>15.</b>	<b>3</b>	Производство тканей. Свойства тканей	
	<b>16.</b>	<b>4</b>	<i>Практическая работа</i> «Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей»	



<b>Свойства материалов (2 ч)</b>			
	<b>17.</b>	<b>5</b>	Механические свойства тканей из натуральных волокон.\
	<b>18.</b>	<b>6</b>	<i>Практическая работа</i> «Определение сминаемости материалов»
<b>Отметка о выполнении программы и корректировка</b> _____			
<b>II четверть - (16ч )</b>			
	<b>19.</b>	<b>1</b>	Технологии механической обработки материалов
	<b>20.</b>	<b>2</b>	Графическое отображение формы предмета
	<b>21.</b>	<b>3</b>	Ручное ткачество. Профессия ткачиха
	<b>22.</b>	<b>4</b>	<i>Практическая работа</i> « Ручное ткачество»
<b>Технологии рукоделия. Квиллинг (7 ч)</b>			
	<b>23.</b>	<b>1</b>	Хенд-мейд и квиллинг История квиллинга
	<b>24.</b>	<b>2</b>	Основы выбора инструмента для квиллинга
	<b>25.</b>	<b>3</b>	Материал для квиллинга
	<b>26.</b>	<b>4</b>	Основные элементы квиллинга: плотный ролл, ажурные детали, листья
	<b>27.</b>	<b>5</b>	Изготовление роллов – капля, круг, овал, треугольник, глаз, ромб
	<b>28.</b>	<b>6</b>	Техника работы шилом, гребнем.\
	<b>29.</b>	<b>7</b>	Проектная работа из квиллинга
<b>Пища и здоровое питание (4 ч)</b>			
	<b>30.</b>	<b>1</b>	Кулинария. Основы рационального питания
	<b>31.</b>	<b>2</b>	Витамины и их значение в питании
	<b>32.</b>	<b>3</b>	Санитария и гигиена на кухне
	<b>33.</b>	<b>4</b>	<i>Практическая работа</i> «Определение загрязнения столовой посуды»
<b>Технологии обработки овощей (16 ч)</b>			
	<b>34.</b>	<b>1</b>	Овощи в питании человека
<b>Отметка о выполнении программы и корректировка</b> _____			
<b>III четверть (16часов)</b>			
	<b>35.</b>	<b>2</b>	Украшение блюд. Карвинг (фигурная нарезка овощей)
	<b>36.</b>	<b>3</b>	Проект «Карвинг овощей»
	<b>37.</b>	<b>4</b>	Проект «Карвинг фруктов»
	<b>38.</b>	<b>5</b>	Технология механической, кулинарной обработки овощей. Профессия повар
	<b>39.</b>	<b>6</b>	<i>Практическая работа</i> «Приготовление блюд из сырых овощей»
	<b>40.</b>	<b>7</b>	Технология тепловой обработки овощей

	41.	8	Практическая работа «Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки»	
	42.	9	Бутерброды	
	43.	10	Практическая работа « Приготовление бутербродов»	
	44.	11	Горячие напитки	
	45.	12	Практическая работа « Приготовление горячих напитков»	
	46.	13	Проект «Воскресный завтрак».	
	47.	14	Защита проекта «Воскресный завтрак».	
	48.	15	Интерьер и планировка кухни –столовой.	
	49.	16	Практическая работа «Макет интерьера кухни»	
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии ( 2 ч )</b>				
	50.	1	Энергия. Виды энергии.	
<b>Отметка о выполнении программы и корректировка</b> _____				
_____				
_____				
<b>IV четверть-(18 ч)</b>				
	51.	2	Практическая работа «Изготовление механической игрушки «Йо-йо»	
<b>Технологии получения, обработки и использования информации ( 2 ч )</b>				
	52.	1	Информация	
	53.	2	Практическая работа «Передача информации»	
<b>Животный мир в техносфере ( 4 ч )</b>				
	54.	1	Животные и технологии в 21 веке. Животноводство и материальные потребности человека	
	55.	2	Сбруя для запряжки. Профессии мастеров	
	56.	3	Практическая работа «Кормушки»	
	57.	4	Практическая работа «Кормушки»	
<b>Технологии животноводства ( 3 ч )</b>				
	58.	1	Сельскохозяйственные животные и животноводство	
	59.	2	Животные - помощники человека. Профессии - ветеринар, зооинженер, зоотехник	
	60.	3	Животные на службе безопасности жизни человека. Профессии кинолог и орнитолог	
<b>Технологии растениеводства ( 8 ч )</b>				
	61.	1	Технологии растениеводства	

	<b>62.</b>	<b>2</b>	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	
	<b>63.</b>	<b>3</b>	Классификация культурных растений	
	<b>64.</b>	<b>4</b>	Свойства культурных растений	
	<b>65.</b>	<b>5</b>	Профессии агроном, полевод, овощевод, садовод	
	<b>66.</b>	<b>6</b>	Макет цветочной клумбы	
	<b>67.</b>	<b>7</b>	Промежуточная аттестация	
	<b>68.</b>	<b>8</b>	Обобщение и систематизация уроков за курс 6 класса	

## Календарно - тематическое планирование

технология 6 класс

2 часа неделю, всего 68 ч

Дата фактического проведения урока	№ занятия с начала раздела	№ занятия с начала курса	Что пройдено на уроке	Неурочные формы работы
<b>I четверть (18 часов)</b>				
<b>Основные этапы творческой проектной деятельности ( 8 ч )</b>				
	<b>1.</b>	<b>1</b>	Вводный урок. Первичный инструктаж по ТБ	
	<b>2.</b>	<b>2</b>	Этапы проекта	
	<b>3.</b>	<b>3</b>	Подготовительный этап	
	<b>4.</b>	<b>4</b>	Конструкторский этап	
	<b>5.</b>	<b>5</b>	Технологический этап	
	<b>6.</b>	<b>6</b>	Этап изготовления изделия	
	<b>7.</b>	<b>7</b>	Заключительный этап	
	<b>8.</b>	<b>8</b>	Творческий проект	
<b>Производство ( 10 ч )</b>				
	<b>9.</b>	<b>1</b>	Труд основа производства. Предметы труда	
	<b>10.</b>	<b>2</b>	Сырье и его виды как предмет труда.	
	<b>11.</b>	<b>3</b>	Вторичное сырье и полуфабрикаты .Профессия заготовитель продуктов и сырья	
	<b>12.</b>	<b>4</b>	Энергия и информация как предмет труда .Профессия заготовитель продуктов и сырья, програмист, веб-дизайнер, контент-менеджер	
	<b>13.</b>	<b>5</b>	Объекты сельскохозяйственных технологий .Профессии растениевод, животновод, пчеловод	
	<b>14.</b>	<b>6</b>	Инвентарь пчеловода.	
	<b>15.</b>	<b>7</b>	<i>Практическая работа «Изготовление элементов пасеки »</i>	
	<b>16.</b>	<b>8</b>	<i>Практическая работа «Изготовление элементов пасеки »</i>	
	<b>17.</b>	<b>9</b>	Объекты социальных технологий как предмет труда. Профессия социальный работник	

	<b>18.</b>	<b>10</b>	<i>Практическая работа «Составление коллекции полуфабрикатов в ближайшем магазине»</i>	
<b>Отметка о выполнении программы и корректировка</b> _____				
<b>II четверть - (16ч)</b>				
	<b>19.</b>	<b>1</b>	Основные признаки технологии	
	<b>20.</b>	<b>2</b>	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	
	<b>21.</b>	<b>3</b>	Техническая и технологическая документация. Профессия инженер - технолог	
	<b>22.</b>	<b>4</b>	<i>Практическая работа «Составление технологической карты»</i>	
<b>Техника ( 3 ч )</b>				
	<b>23.</b>	<b>1</b>	Понятие о технической системе и их рабочих органах. Двигатели технических систем. Профессия инженер – конструктор.	
	<b>24.</b>	<b>2</b>	Механическая трансмиссия, электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Профессия инженер –механик	
	<b>25.</b>	<b>3</b>	<i>Практическая работа «Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины»</i>	
<b>Технологии ручной обработки материалов ( 6 ч )</b>				
	<b>26.</b>	<b>1</b>	Технологии резания и пластического формования материалов	
	<b>27.</b>	<b>2</b>	Карвинг . Подготовка материалов для вырезания	
	<b>28.</b>	<b>3</b>	Инструменты для карвинга	
	<b>29.</b>	<b>4</b>	Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга	
	<b>30.</b>	<b>5</b>	<i>Практическая работа «Украшения из яблок»</i>	
	<b>31.</b>	<b>6</b>	<i>Практическая работа «Цветок из моркови»</i>	
<b>Технологии соединения и отделки деталей изделия ( 6 ч )</b>				
	<b>32.</b>	<b>1</b>	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	
	<b>33.</b>	<b>2</b>	Соединение с помощью клея. Профессия клеевар	
	<b>34.</b>	<b>3</b>	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов, из текстильных материалов и кожи	
<b>Отметка о выполнении программы и корректировка</b> _____				
<b>III четверть (16часов)</b>				
	<b>35.</b>	<b>4</b>	Профессия обувщик	
	<b>36.</b>	<b>5</b>	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани	
	<b>37.</b>	<b>6</b>	<i>Практическая работа «Склеивание образцов из тканей » (аппликация)</i>	
<b>Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов ( 4 ч )</b>				

	38.	1	Технологии наклеивания покрытий, окрашивания и лакирования	
	39.	2	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкций из строительных материалов. Профессия штукатур – маляр	
	40.	3	<i>Практическая работа</i> «Окрашивание изделий водорастворимыми красками»	
	41.	4	<i>Практическая работа</i> «Приготовление штукатурного раствора »	
<b>Технологии производства и обработки пищевых продуктов (8 ч)</b>				
	42.	1	Основы рационального питания	
	43.	2	Технологии производства молока и приготовление продуктов из него	
	44.	3	<i>Практическая работа</i> «Определение качества термической обработки молока и примеси воды молоке»	
	45.	4	Технологии производства кисломолочных продуктов	
	46.	5	<i>Практическая работа</i> « Определение творога и крахмала в сметане»	
	47.	6	<i>Практическая работа</i> « Приготовление сырников»	
	48.	7	Технологии производства и приготовления кулинарных изделий из круп, бобовых культур	
	49.	8	<i>Практическая работа</i> «Приготовление молочной каши»	
<b>Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии (2ч )</b>				
	50.	1	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии	
<b>Отметка о выполнении программы и корректировка</b> _____				
_____				
_____				
<b>IV четверть-(18 ч)</b>				
	51.	2	Преобразование тепловой энергии. Передача тепловой энергии. Профессия инженер – энергетик	
<b>Технологи получения, обработки и использования информации (4 ч)</b>				
	52.	1	Восприятие информации. Профессия дегустатор	
	53.	2	Кодирование информации при передачи сведений. Профессии: музыкант, вокалист, геодезист, переводчик, химик и т.д.	
	54.	3	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	
	55.	4	<i>Практическая работа</i> «Составление символа для кодировки»	
<b>Технологии растениеводства ( 4 ч)</b>				
	56.	1	Дикорастущие растения, используемые человеком.	
	57.	2	Заготовка, переработка и применение сырья дикорастущих растений. Профессия фармацевт.	

	<b>58.</b>	<b>3</b>	<i>Практическая работа</i> «Определение групп дикорастущих растений. Правила заготовки полезных дикорастущих растений»	
	<b>59.</b>	<b>4</b>	Проект «Правила заготовки полезных дикорастущих растений»	
<b>Технологии животноводства (3 ч)</b>				
	<b>60.</b>	<b>1</b>	Технологии получения животноводческой продукции. Профессия ветеринарный врач	
	<b>61.</b>	<b>2</b>	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	
	<b>62.</b>	<b>3</b>	Проект «Производство животноводческой продукции»	
<b>Социальные технологии (2 ч)</b>				
	<b>63.</b>	<b>1</b>	Виды социальных технологий	
	<b>64.</b>	<b>2</b>	Технологии коммуникации. Профессии: почтальон, оператор связи	
	<b>65.</b>	<b>3</b>	Структура процесса коммуникации. Профессия журналист, корреспондент	
	<b>66.</b>	<b>4</b>	Проект «Профессии социальных технологий»	
	<b>67.</b>	<b>5</b>	Промежуточная аттестация	
	<b>68.</b>	<b>6</b>	Обобщение и систематизация уроков за курс 6 класса	