

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5 г. Майского»**
Муниципальнэщэныгъэуэху шэпэпэ «Щэныгъэкурытгуэху шэпэпэ № 5
Майкьалэ»
Майский шахарны муниципальный билимбергенучереждениасыны
«Орта билимбергенбешенчиномернн школу»

СОГЛАСОВАНО
на заседании ШМО учителей
ХЭЦ, ОБЖ и физической
культуры
Протокол № 1
от « 30 » 08 2022 г.
В.А. Темрокова

ПРИНЯТО
зам. директора по УМР
М.В. Денисенко
« 30 » 08 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МКОУ СОШ № 5
г. Майского
Приказ № 192-00
« 31 » 08 2022 г..
Т.М. Корнейчук



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО
ТЕХНОЛОГИИ**

6 КЛАСС

Разработана
Бежиной А.Н.
(ФИО)

Учителем технологии
(предмет)

г. Майский

2022-2023 учебный год

Содержание:

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. Пояснительная записка
описание места учебного предмета в учебном плане
учебно-методический комплект
планируемые результаты освоения предмета
формы контроля | 3-16 стр. |
| 2. Содержание тем учебного предмета | 16-23 стр. |
| 3. Календарно-тематическое планирование | 24-27 стр. |

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для обучающихся 6 классов разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования, основной образовательной программы основного общего образования МКОУ СОШ № 5, в соответствии с требованиями ФГОС ООО, Положения о структуре, порядке разработки, утверждения рабочих программ по учебным предметам, курсам МКОУ СОШ № 5 г. Майского, а также авторских программ: «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.,

Описание места учебного предмета в учебном плане

На изучение технологии в 6 классе в учебном плане отводится 34 часа (по 1 часу в неделю).

Рабочая программа по технологии реализуется на основе данного учебно-методического комплекта:

Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций / (В.М. Казакевич и др.); под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019.

Планируемые результаты освоения учебного предмета,

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

У учащихся 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;

умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

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 учащихся 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

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

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

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

использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

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

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

владение методами творческой деятельности;

применение элементов прикладной экономики при обосновании

технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

способности планировать технологический процесс и процесс труда;
умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

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

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

умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

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

навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

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

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

способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

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

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

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному

образованию в конкретной предметной деятельности;

навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

навыки согласования своих возможностей и потребностей;

ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

владение методами моделирования и конструирования;

навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

способность бесконфликтного общения;

навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

способность к коллективному решению творческих задач;

желание и готовность прийти на помощь товарищу;

умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций; соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

развитие глазомера;

развитие осязания, вкуса, обоняния.

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. 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:
пользоваться основными видами проектной документации;
готовить пояснительную записку к проекту;
оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Получит возможность научиться:

выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологи.

Раздел 3. 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 4. 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 5. 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 способа 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 моделирования 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 6. 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 времена 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 7. 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 8. 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 9. 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 10. 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 11. 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.

Формы контроля

Программой предусмотрены следующие **формы контроля:**

1. Тестирование
2. Практическая работа
3. Опрос
4. Беседа
5. Контроль действия
6. Самостоятельная работа
7. Текущий
8. Итоговый за полугодие и за год.

Содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов. Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Производство.

Модуль 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

элементы черчения, графики и дизайна;

элементы прикладной экономики, предпринимательства;

влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

технологическая культура производства;

культура и эстетика труда;

история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

виды профессионального труда и профессии.

2. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел	Название разделов	Количество часов по классам	Воспитательный аспект	ЦОР
1.	Введение в предмет Технология	1	воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.	http://www.it-n.ru/ – Сеть творческих учителей http://www.inter-pedagogika.ru/ – inter-педагогика http://www.debryansk.ru/~lpsch/ – Информационно-методический сайт http://lib.homelinux.org/ – огромное количество книг по различным предметам в формате Djvu
2.	Производство	8	формирование российской гражданской	http://www.newseducation.ru/

			<p>идентичности, принадлежности к общности граждан Российской Федерации, к народу России как источнику власти в Российском государстве и субъекту тысячелетней российской государственности, уважения к правам, свободам и обязанностям гражданина России, правовой и политической культуры</p>	<p>Спутниковый канал единой образовательной информационной среды http://sputnik.mto.ru Учительская газета http://www.ug.ru Газета «Первое сентября» Интернет-журнал «Эйдос» http://www.eidos.ru/journal/ Интернет-издание «Компас абитуриента» http://news.abiturcenter.ru http://masterica.narod.ru/index.htm - "<u>Мастерица</u>". Учебно-информационный ресурс по рукоделию..</p> <p><u>Дом и семья от RIN.RU</u> - Проект для тех, кто хочет добиться гармонии в отношениях с близкими</p> <p>http://www.cooking.ru/ - Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов.</p> <p>http://www.nevestushka.ru/rukodelie.htm - <u>Женский журнал "Невестушка"</u> - Сайт посвящен женщинам: гороскопы, любовь и брак, прически и стрижки, фигура вашей мечты, звездный макияж, женщины легенды, праздники вот далеко не полный перечень разделов выложенных на сайте.</p>
3.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	<p>воспитание уважения к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей), ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском</p>	<p>http://ps.1september.ru Журнал «Вестник образования России» http://www.vestniknews.ru Журнал «Вопросы интернет-образования» http://dom.sibmama.ru/ - Статьи по дизайну интерьеров, ведению домашнего хозяйства, рукоделию, рецепты, сценарии праздников и пр. http://www.modnaya.ru/library/library.htm - Сайт «Модная Россия». Все о моде и модельерах.</p>

			обществе, достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности	
4.	Технология	2	воспитание любви к родному краю, Родине, своему народу, уважения к другим народам России; историческое просвещение, формирование российского национального исторического сознания, российской культурной идентичности	http://sputnik.mto.ru http://vio.fio.ru Журнал «Компьютерные инструменты в образовании» http://www.ipo.spb.ru/journal/ Журнал «Открытое образование» http://www.e-joe.ru
5.	Техника	2	воспитание уважения к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей), ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе, достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности	http://alsenik.chat.ru/Alla/frames.htm - сайт посвящен вышивке крестом. http://stitchaholik.narod.ru/index.html - Все о вышивке - история, стили, техники, дизайн, уроки и многое другое. http://www.melissa.ru/ - сайт по рукоделию, интерьеру, кулинарии. http://www.vjazanie.ru/ - мода, трикотаж, схемы, пряжа, эксклюзивные вещи своими руками. http://www.neva-mozaika.ru/ - петербургский сайт по рукоделию, вышивке.

6.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	6	воспитание на основе духовно-нравственной культуры народов России, традиционных религий народов России, формирование традиционных российских семейных ценностей; воспитание честности, доброты, милосердия, справедливости, дружелюбия и взаимопомощи, уважения к старшим, к памяти предков	http://www.debryansk.ru/~lpsch/ – Информационно-методический сайт http://lib.homelinux.org/ – огромное количество книг по различным предметам в формате Djvu http://www.ipospb.ru/journal/ Журнал «Открытое образование» http://www.e-joe.ru
7.	Технологии обработки пищевых продуктов	4	воспитание на основе духовно-нравственной культуры народов России, традиционных религий народов России, формирование традиционных российских семейных ценностей; воспитание честности, доброты, милосердия, справедливости, дружелюбия и взаимопомощи, уважения к	http://www.it-n.ru/ – Сеть творческих учителей http://www.inter-pedagogika.ru/ – интерпедагогика http://www.debryansk.ru/~lpsch/ – Информационно-методический сайт http://lib.homelinux.org/ – огромное количество книг по различным предметам в формате Djvu

			старшим, к памяти предков	
8.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	формирование экологической культуры, ответственного, бережного отношения к природе, окружающей среде на основе российских традиционных духовных ценностей, навыков охраны, защиты, восстановления природы, окружающей среды	http://www.kudesniki.ru/gallery - галерея детских рисунков «Дети в Интернете» http://www.chg.ru/Fairy - творческий фестиваль «Детская сказка» http://www.rozmisel.irk.ru/children - «Творите!» http://www.edu.nsu.ru/~ic - «Интеллектуальный клуб»: викторины и конкурсы, головоломки и кроссворды.
9.	Технологии получения, обработки и использования информации	2	воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.	http://alsenik.chat.ru/Alla/frames.htm - сайт посвящен вышивке крестом. http://stitchaholik.narod.ru/index.html - Все о вышивке - история, стили, техники, дизайн, уроки и многое другое.
10.	Технологии растениеводства	3	формирование эстетической культуры на основе российских традиционных духовных ценностей, приобщение к лучшим образцам отечественног	www.floranimal.ru — " Floranimal " - о животных и растениях . Иллюстрированные статьи о различных видах животных и растений (алфавитная систематизация). Развлекательные новости из мира животных. Тесты и игры. http://www.edu.nsu.ru/~ic - «Интеллектуальный клуб»: викторины и конкурсы, головоломки и кроссворды.

			о и мирового искусства	
11.	Технологии животноводства	1	воспитание уважения к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей), ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе, достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности	http://www.edu.nsu.ru/~ic - «Интеллектуальный клуб»: викторины и конкурсы, головоломки и кроссворды. www.floranimal.ru — " Floranimal " - о животных и растениях. Иллюстрированные статьи о различных видах животных и растений (алфавитная систематизация). Развлекательные новости из мира животных. Тесты и игры.
12.	Социальные технологии	1	развитие физических способностей с учётом возможностей и состояния здоровья, навыков безопасного поведения в природной и социальной среде, чрезвычайных ситуациях	http://www.kudesniki.ru/gallery - галерея детских рисунков «Дети в Интернете» http://www.chg.ru/Fairy - творческий фестиваль «Детская сказка» http://www.rozmisel.irk.ru/children - «Творите!» http://www.edu.nsu.ru/~ic - «Интеллектуальный клуб»: викторины и конкурсы, головоломки и кроссворды.
	ИТОГО	34		

Содержание тем учебного предмета

6 класс

Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

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 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.

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 технология приготовления кулинарных блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

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 получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

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 формированию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. 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 отображения информации.

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, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

3. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Название раздела	Тема урока	Кол-во часов	Дата			Корректировка
				план	факт		
					6 «А»	6 «Б»	
1		Вводное урок. Введение в предмет «Технология». Инструктаж по ОТ и ТБ на в мастерской.	1				
	Основные этапы творческой проектной деятельности		2				
2		Введение в творческий проект. Подготовительный и конструкторский этапы	1				
3		Технологический и заключительный этапы. Этап изготовления изделия	1				
	Труд как основа производства		8				
4		Труд как основа производства. Предметы труда	1				
5		Сырьё как предмет труда	1				
6		Промышленное сырьё	1				
7		Сельскохозяйственное и растительное сырьё	1				

8		Вторичное сырьё и полуфабрикаты	1					
9		Энергия и информация как предметы труда	1					
10		Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда	1					
11		Объекты социальных технологий как предмет труда	1					
	Технология		2					
12		Признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	1					
13		Техническая и технологическая документация	1					
	Техника		2					
14		Техническая система. Рабочие органы и двигатели технических систем (машин)	1					
15		Механическая, электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	1					
	Технологии ручной обработки материалов		3					
16		Технологии резания и пластического формования материалов	1					
17		Технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Технологии обработки металлов	1					

		и пластмасс ручными инструментами						
18		Технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	1					
	Технологии соединения и отделки деталей изделия		2					
19		Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея и соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	1					
20		Технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи, влажно-тепловые операции при изготовлении изделий из ткани и кожи	1					
	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов		1					
21		Технологии наклеивания покрытий, окрашивания и лакирования. Технологии	1					

		нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.						
	Технологии производства и обработки пищевых продуктов		4					
22		Основы рационального (здорового) питания	1					
23		Технологии производства молока и кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них	1					
24		Технология производства кулинарных изделий и блюд из круп и бобовых	1					
25		Макаронные изделия: технология приготовления кулинарных блюд	1					
	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии		2					
26		Тепловая энергия: методы и средства её получения, преобразование в другие виды энергии и работу	1					
27		Передача и аккумуляция тепловой энергии	1					
	Технологии получения, обработки и использования информации		2					
28		Восприятие информации и её	1					

		кодирование при передаче сведений						
29		Сигналы, знаки и символы при кодировании информации.	1					
	Технологии растениеводства		3					
30		Дикорастущие растения, используемые человеком, и их заготовка	1					
31		Переработка и применение сырья дикорастущих растений и влияние экологических факторов на их урожайность	1					
32		Условия и методы сохранения природной среды	1					
	Животный мир в техносфере		1					
33		Технологии животноводства	1					
	Социальные технологии		1					
34		Социальные технологии	1					
	Итого		34					