муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Ярцевская средняя школа N^{o} 6

«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждено»
Руководитель ЭК	Заместитель директора МБОУ ЯСШ № 6	Пр.№ _116
		от «_26» августа 2022 г
Протокол № 1		Директор школы
от « 26 »августа2022г	от «26 » августа 2022 г	Т.С.Никитенкова

Рабочая программа по технологии для 6 класса

Учитель: Тюшкина Любовь Николаевна

Квалификационная категория: высшая

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета «Технология» для 6 класса составлена на основе ФГОС СОО- Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5-9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5-9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Просвещение, 2020

Программа рассчитана в 5-6 классах на 68 часа и включает 2 часа резервного времени. По учебному плану на изучения предмета технологии отводится 2 час в неделю.

По учебному плану школы на предмет технология отводится в 6 классах 68 часов, В целях реализации ФГОС ООО в содержание рабочей программы включены разделы курса «Основы финансовой грамотности».

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного
стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения предмета
«Технология» отражают:
□ осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и
культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий
промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
□ овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения
творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий,
обеспечения сохранности продуктов труда;
□ овладение минимально достаточным для курса объёмом средств и форм графического
отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
□ формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным
предметам для решения прикладных учебных задач;
□ развитие умений применять технологии представления, преобразования и
использования информации, оценивать возможности и области применения средств и
инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
□ формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми
технологиями, их востребованности на рынке труда.

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

Личностные результаты:

- 1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- 2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
 - 3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- 4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- 5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
 - 6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- 7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
 - 8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
 - 9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- 10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

- 1. Планирование процесса познавательной деятельности.
- 2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- 3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- 4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия 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.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
 - 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
 - 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
 - 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материальноэнергетических ресурсов;
 - 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
 - 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
 - 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
 - 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 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:
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
 - 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательнотрудовой деятельности;
 - 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
 - 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 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;
 - 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
 - 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
 - 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
 - 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
 - 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
 - 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
 - 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
 - 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
 - 16) применение методов художественного проектирования одежды;
 - 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
 - 18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
 - 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
 - 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
 - 7) способность прийти на помощь товарищу;
 - 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;
5) развитие осязания, вкуса, обоняния.
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.
Результаты, заявленные образовательной программой «Технология»
по разделам содержания
Разделам содержания
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.
• Toda orabinibarib nisinoorpinpobannibio poqeeparbi ir komiasiar no remain pasaosia.
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

Раздел 2. Общая технология Выпускник научится:

регионального рынка труда.

- 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.

- 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;
 - изготовлять 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);
- изготовлять 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;
 - изготовлять 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 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.

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать временя 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;
 - изготовлять 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.

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготовлять 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.

- 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:
 - 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 технологии.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Модули и темы программы	Количество учебных часов по классам, модулям и темам программы			
	5	6	7	8
1. Основы производства	4	4	4	6
1. Естественная и искусственная	4			
окружающая среда (техносфера)	-			
2. Производство и труд как его		2		
основа.				
3. Предметы труда		2		
4. Современные средства труда			2	
5. Средства труда современного			2	
производства			2	
6. Продукт труда. Стандарты				2
производства.				<u> </u>
7. Современные методы и средства				4
контроля качества продуктов труда				_
2. Современные и перспективные	6	10	10	6
технологии	U	10	10	U
1. Сущность технологии	2			
2. Характеристика технологии	4			
разных производств	7			
		2		
3. Признаки технологии		8		
4. Технологическая документация		8		
5. Культура производства			2	
6. Технологическая культура			4	
7. Культура труда			4	
8. Общая классификация технологий				2
9. Технология современного				4
производства				
3. Элементы техники и машин	6	6	6	6
1. Техника, ее разновидности.	2			
Технический рисунок, эскиз и чертеж				
2. Классификация машин по своему	4			
назначению: энергетические, рабочие				
и информационные				
3. Технические системы и их рабочие		2		
органы				
4. Конструкционные составляющие		4		
технических систем				
5. Машины и двигатели. Воздушные			2	
и гидравлические двигатели				
6. Тепловые двигатели: паровые,			3	
двигатели внутреннего сгорания,				
реактивные двигатели				
7. Электрические двигатели			1	
8. Органы управления и системы				2
управления техникой				_
9. Механизация и автоматизация				4
современного производства				'

4. Технологии получения, обработки,	16	12	12	12
преобразования и использования				
материалов				
1. Виды материалов и их свойства.	8			
Конструкционные материалы				
2. Текстильные материалы. Свойства	6			
тканей из натуральных волокон				
3. Графическая документация	2			
4. Технологи ручной механической		6		
обработки материалов				
5. Технологии ручной обработки		6		
материалов				
6. Производство материалов			4	
(древесные материалы, металлы,				
искусственные материалы)				
7. Производственные технологии			6	
механической обработки				
конструкционных материалов				
резанием и методами пластического				
формования материалов				
8. Физико-химические и термические			2	
технологии обработки материалов				
9. Технологии термической				6
обработки материалов				
10. Электрохимическая,				2
ультразвуковая обработка				
материалов. Лучевые методы				
обработки материалов				
11. Технологии обработки жидкостей				4
и газов				
5. Технологии обработки пищевых	8	8	8	8
продуктов				
1. Рациональное питание	2			
2. Технологии обработки овощей	6			
3. Технологии обработки молока и		4		
кисломолочных продуктов				
4. Технологии производства и		4		
использования круп, бобовых и				
макаронных изделий.				
5. Технология приготовления			5	
мучных кондитерских изделий				
6. Технологии обработки рыбы и			3	
морепродуктов				
7. Мясо птиц и животных				8
6. Технологии получения,	3	3	3	6
преобразования и использования				
энергии 1 Работа и энергия Рими энергии	1			
1. Работа и энергия. Виды энергии				
2. Механическая энергия. Энергия	2			
ВОЛН				
3. Технологии получения,		2		
преобразования и использования				
тепловой энергии				L

5. Технология получения, применения энергии магнитного поля 6. Технологии получения, применения электрической энергии 7. Технологии получения, обработки использования и миноромации 4. Информации 4. Источники и каналы получения информации 4. Источники и каналы получения информации 5. Методы и средства отображения информации 6. Методы и средства получения 1. Культурные растения и их класификация 8. Технологии растениеводства 1. Культурные растения и их класификация 2. Агротехнологии 3. Дикорастущих растения 4. Технологии использования и дикорастущих растений 5. Технологии использования и дикорастущих растений 6. Стехнологии использования и дикорастущих растений 6. Технологии использования и дикорастущих растений 6. Технологии использования и дикорастущих растений 6. Технологии использования даготовки дикорастущих грибов 6. Технологии флористики и даготовки дикорастущих грибов 6. Технология флористики и даготовки дикорастущих грибов 6. Микроорганизмы в биотехнологиях 7. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 7. Технологии животноводства 7. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 7. Технологии животноводства 7. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 7. Технология жабобъект технологий 7. Технология технология технология дехнольствения технология технология технология техн	4. Передача и аккумулирование		1		
5. Технология получения, применения энергии магнитного поля 1 6. Технологии получения, применения электрической энергии 2 7. Технологии получения и использования химической энергии 6 6. Технологии получения, обработки и использования информации 6 1. Информация и её виды 2 2. Каналы восприятия информации человеком 2 3. Способы и средства отображения информации 6 4. Источники и каналы получения информации 2 5. Методы и средства получения новой информации 4 6. Методы и средства записи информации 4 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2. Агротехнологии 3 3 3 3. Дикорастущие растения, использования дикорастущих растений 4 4 4. Технологии разведения и использования грибов 4 2 6. Технологии разведения и дикорастущих грибов 2 2 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 2 8. Микроорганиямы в биотехнологиях 2 2 <td></td> <td></td> <td>1</td> <td></td> <td></td>			1		
применения энергии магнитного поля 6. Технологии получения, применения электрической энергии 7. Технологии получения и использования химической энергии 1. Информация и её виды 2. Каналы восприятия информации человеком 3. Способы и средства отображения информации 4. Источники и каналы получения новой информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 6. Методы и средства записи информации 7. Современные технологии записи и хранения информации 8. Технологии растения использувания грибов 4. Технологии разведения и использования грибов 6. Технологии разведения и использования грибов 6. Технологии фаромет у 5. Технологии разведения и использования грибов 6. Технологии разведения и использования грибов 8. Микроорганизмы в биотехнологиия 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиия животноводства 4. З 4. З 4.	1			1	
ПОЛЯ 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1	_			1	
6. Технологии получения, применения электрической энергии 2 7. Технологии получения и использования химической энергии 6 7. Технологии получения, обработки использования информации 6 1. Информация и её виды 2 2. Каналы восприятия информации человском 4 3. Способы и средства отображения информации 6 4. Источники и каналы получения информации 2 4. Источники и каналы получения новой информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 4 6. Методы и средства записи информации 2 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениводства 5 6 5 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2. Агротехнологии 3 3 3 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 4 4 4. Технологии использования дикорастущих растений 2 2 5. Технологии формитики и ландшафтного дизайна 3 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 2	± ±				
Применения электрической энергии 1. Технологии получения и использования химической энергии 2. Технологии получения, обработки использования информации 4. Информация и её виды 2. Каналы восприятия информации 4. Источники и каналы получения информации 4. Источники и каналы получения информации 5. Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 6. Методы и средства записи информации 7. Современные технологии записи и хранения информации 7. Культурные растения и их хранения информации 8. Технологии растения и их хранения информации 3. Дикорастущие растения и их классификация 2. Агротехнологии записи информации 3. Дикорастущих растений 4. Технологии использования трибов 4. Технологии разведения и их данаготовки и доленный трибов 5. Технологии разведения и их данаготовки дикорастущих трибов 5. Технологии удинорастущих трибов 5. Технологии удинорастущих трибов 5. Технология удикрорастицих трибов 5. Технология удинорастущих трибов 6. Технология удинорастущих трибов 6. Технологиях 5. Технологиях 6. Технологиях 7. Безопасные технологиях 7				2	
7. Технологии получения и использования химической энергии 7. Технологии получения, обработки использования информации 1. Информация и её виды 2. Каналы восприятия информации человеком 3. Способы и средства отображения информации 4. Источники и каналы получения информации 5. Методы и средства получения информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 6. Методы и средства записи информации 7. Современные технологии записи и хранения информации 8. Технологии растениеводства 1. Культурные растения и их классификация 2. Агротехнологии 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 4. Технологии распения и их обътем человеком 4. Технологии разведения и депользования дикорастущих растений 5. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 6. Технология у обътем за обътем за обътежнологиях 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 9. Технологии животноводства 4. З. 4. 4	=			2	
использования химической энергии 6 6 6 6 7. Технологии получения, обработки и использования информации 2 2 2 Каналы восприятия информации человеком 4	•				-
7. Технологии получения, обработки использования информации 6 6 6 1. Информация и её виды 2 2 2. Каналы восприятия информации человеком 4 4 3. Способы и средства отображения информации 6 4. Источники и каналы получения информации 2 5. Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 4 6. Методы и средства записи информации 4 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4. Культурные растения и их классификация 2 2 2. Агротехнологии 3 3 3 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 4 4 4. Технологии использования дикорастущих растений 2 2 5. Технологии флористики и пандшафтного дизайна 3 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 2 9. Культивирование одноклеточных грибов в биотехнология животноводства 4 3 4 9. Технологии животноводства 4 3 4					0
1. Информация и её виды 2 2 2 2 2 2 2 2 2				(
1. Информация и её виды 2 2. Каналы восприятия информации человеком 4 3. Способы и средства отображения информации 6 4. Источники и каналы получения информации 2 5. Методы и средства получения, опыта, эксперименты) 4 6. Методы и средства записи информации 2 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2. Агротехнологии 3 2 3 3. Дикорастущие растения, использования дикорастущих растений 4 4 4 4. Технологии разведения и дикорастущих растений 2 2 2 5. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 3 3 3 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 8 2 2 3 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 2 2 3 9. Культивирование одноклеточных грибов в биотехнологии животноводства 4 3 4 4 9. Технологии животноводства 4 3 4		0	0	0	0
2. Каналы восприятия информации человеком 4 3. Способы и средства отображения информации 6 4. Источники и каналы получения информации 2 5. Методы и средства получения, опыта, эксперименты) 4 6. Методы и средства записи информации 4 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2. Агротехнологии 3 3 3 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 4 4 4. Технологии использования дикорастущих растений 4 2 5. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 2 9. Культивирование одноклеточных грибов в биотехнологии животноводства 2 2 9. Технологии животноводства 4 3 4 4 4 4 4		2			
человеком 3. Способы и средства отображения информации 6 4. Источники и каналы получения информации 2 5. Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 4 6. Методы и средства записи информации 4 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2. Агротехнологии 3 3 3 3 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 4 4 4 4. Технологии использования дикорастущих растений 4 4 4 5. Технологии разведения и использования грибов 2 2 2 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 3 3 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 2 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 9 Культивирование одноклеточных грибов в биотехнологии животноводства 2 3 9. Технологии животноводства 4 3 4 4	* *				
3. Способы и средства отображения информации 4. Источники и каналы получения информации 5. Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 6. Методы и средства записи информации 7. Современные технологии записи и хранения информации 8. Технологии растениеводства 1. Культурные растения и их классификация 2. Агротехнологии 3. Дикорастущие растения, использования дикорастущие растений 5. Технологии использования дикорастущих растений 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 9. Культивирование одноклеточных грибов в биотехнологиях 9. Технологии животноводства 4 динорастучных грибов в биотехнологиях 9. Технологии животноводства 4 д д д д д д д д д д д д д д д д д д д		4			
информации 2 4. Источники и каналы получения информации 4 5. Методы и средства получения, опыта, эксперименты) 4 6. Методы и средства записи информации 4 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2. Агротехнологии 3 3 3 3 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 4 4 4 4. Технологии использования дикорастущих растений 5 5 6 5 4 5. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 2 2 2 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 3 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 2 9. Культивирование одноклеточных грибов в биотехнологии животноводства 4 3 4 9. Технологии животноводства 4 3 4 4			-		
4. Источники и каналы получения информации 2 5. Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 4 6. Методы и средства записи информации 4 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 1. Культурные растения и их классификация 2 2. Агротехнологии 3 2 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 4 4. Технологии использования дикорастущих растений 4 5. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4			0		
информации 4 5. Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 4 6. Методы и средства записи информации 4 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2 2. Агротехнологии 3 2 3 3 3 3 4 <td></td> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td></td>				2	
5. Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 4 6. Методы и средства записи информации 4 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2 2. Агротехнологии 3 3 3 2 3 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 4				2	
новой информации (наблюдения, опыта, эксперименты) 6. Методы и средства записи информации 7. Современные технологии записи и хранения информации 8. Технологии растениеводства 1. Культурные растения и их классификация 2. Агротехнологии 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 4. Технологии использования дикорастущих растений 5. Технологии разведения и 2 2 использования грибов 6. Технологии флористики и 3 ландшафтного дизайна 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 8. Микроорганизмы в 2 2 оботехнологиях 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 9. Технологии животноводства 4 3 4 4			-	4	
опыта, эксперименты) 4 6. Методы и средства записи информации 4 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2 2. Агротехнологии 3 3 3 3 3 3 4				4	
6. Методы и средства записи информации 4 7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2 2. Агротехнологии 3 3 3 3 3 3 3 4					
информации 2 хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2 2. Агротехнологии 3 3 3 3 3 3 3 4					4
7. Современные технологии записи и хранения информации 2 8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2 2. Агротехнологии 3 2 3 3 3 4					4
хранения информации 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 4 2. Агротехнологии 3 3 3 3 3 3 3 3 4 <t< td=""><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></t<>					
8. Технологии растениеводства 5 6 5 4 1. Культурные растения и их классификация 2 2 2 2. Агротехнологии 3 2 3 3 2 4 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>2</td>					2
1. Культурные растения и их классификация 2 2. Агротехнологии 3 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 2 4. Технологии использования дикорастущих растений 4 5. Технологии разведения и использования грибов 2 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4	•	_			
классификация 3 2. Агротехнологии 3 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 2 4. Технологии использования дикорастущих растений 4 5. Технологии разведения и использования грибов 2 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4	_		6	5	4
2. Агротехнологии 3 3. Дикорастущие растения, используемые человеком 2 4. Технологии использования дикорастущих растений 4 5. Технологии разведения и использования грибов 2 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4		2			
3. Дикорастущие растения, используемые человеком 2 4. Технологии использования дикорастущих растений 4 5. Технологии разведения и использования грибов 2 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4	1				
используемые человеком 4 4. Технологии использования дикорастущих растений 4 5. Технологии разведения и использования грибов 2 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4		3			
4. Технологии использования дикорастущих растений 4 5. Технологии разведения и использования грибов 2 2 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 3 9. Технологии животноводства 4 3 4 4			2		
дикорастущих растений 2 2 5. Технологии разведения и использования грибов 2 2 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4					
5. Технологии разведения и использования грибов 2 2 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4			4		
использования грибов 3 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4 4	1 2 1				
6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна 3 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4		2	2		
ландшафтного дизайна 2 7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4					
7. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4 4				3	
3аготовки дикорастущих грибов 2 8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4 4					
8. Микроорганизмы в биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4 4	*			2	
биотехнологиях 2 9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4 4					
9. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 2 9. Технологии животноводства 4 3 4 4					2
зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях 9. Технологии животноводства 4 3 4 4					
одноклеточных грибов в биотехнологиях 9. Технологии животноводства 4 3 4 4	* *				2
биотехнологиях 4 3 4 9. Технологии животноводства 4 3 4 4					
9. Технологии животноводства 4 3 4 4	-				
		_			
1. Животные как объект технологий 2			3	4	4
		2			
для удовлетворения потребностей					
человека					
2. Животные на службе человека 2	2. Животные на службе человека	2			
3. Основные технологии 1	3. Основные технологии		1		
животноводства	животноводства				
4. Содержание животных 2	4. Содержание животных		2		<u> </u>

5. Технологии кормления различных			4	
видов животных				
6. Разведение животных				2
10. Социальные технологии	6	6	6	6
1. Сущность и особенности	4			
социальных технологий.				
Характеристики личности человека				
2. Содержание социальных	2			
технологий				
3. Виды социальных технологий		2		
4. Технологии коммуникации		4		
5. Методы сбора информации в			2	
социальных технологиях				
6. Технологии проведения			4	
социологического опроса				
7. Рынок и маркетинг. Исследование				2
рынка				
8. Особенности				4
предпринимательской деятельности				
11. Методы и средства творческой и	4	4	4	4
проектной деятельности				
1. Творчество и проектная	4			
деятельность				
2. Этапы проектной деятельности		4		
3. Методы фокальных объектов			1	
4. Проектная документация			3	
5. Дизайн при проектировании				2
6. Методы творческой и проектной				2
деятельности (мозговой штурм)				
ИТОГО	68	68	68	68

Заключительный этап.

6 класс (2-й год обучения).

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

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 формованию 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.

<u>РАЗДЕЛ 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ С</u> <u>УЧЕТОМ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ</u>

Воспитательный потенциал уроков

Образование личности должно быть сориентировано не только на усвоение определенной суммы знаний, но и развитие самостоятельности, личной ответственности, созидательных способностей и качеств обучающихся, позволяющих им учиться, действовать и эффективно трудиться в современных экономических условиях. И отсюда высвечивается роль урока как элемента воспитательной системы.

Реализация школьными педагогами воспитательного потенциала урока предполагает следующее:

- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией и инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
- применение на уроке интерактивных форм работы обучающихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию

дидактического театра, где полученные на уроке школьников; обыгрываются театральных постановках; дискуссий, которые дают приобрести обучающимся возможность ОПЫТ ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;

- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников, реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения;
- выявление наиболее способных и одаренных детей, привлечение их для проведения предметных недель и участия в предметных олимпиадах с целью стимулирования углубленного изучения предмета.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 класс 2 часа в неделю

$N\!$	Тема урока	Кол-	Домашнее задание	Да	ıma
урока		<i>60</i>		план	факт
		часов			
	Методы и средства творческой и пр	роектноі	й деятельности 4 часа		
1	Введение в творческий проект.	1	Выбрать тему		
	Подготовительный этап	1	проекта. Составить		
2			историческую и		
	Конструкторский этап	1	техническую		
			справки.		
3	Технологический этап. Этап изготовления	1	Выполнить		
	изделия	1	графическое		
4			изображение		
	Заключительный этап. Защита проекта	1	проектируемого		
	_		изделия.		
	Основы производ	ства 4 ч	ıaca		
5	Труд как основа производства. Предметы	1	Составить перечень		
	труда. Сырье как предмет труда.	1	основных		
6			конструкционных		
	Промышленное сырье.		материалов, которые		
	Сельскохозяйственное и растительное	1	применяются на		
	сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты.		машиностроительных		
			предприятиях.		

7	Прородомующе пободо (дост) 2	1	Столот
/	Проверочная работа (тест). Энергия как	1	Сделать
	предмет труда. Информация как предмет	1	иллюстрированное
	труда.		описание тех
8			приборов и
	Объекты сельскохозяйственных технологий		устройств, которые
	как предмет труда. Объекты социальных	1	используют для
	технологий как предмет труда.	1	получения и
	технологии как предмет труда.		преобразования
			тепловой энергии.
	Современные и перспективнь	ые техн	ологии 10 часов
9	Основные признаки технологии.	1	Выписать
10			определение понятия
	Технологическая, трудовая и	1	«технология» из
	производственная дисциплина.	1	различных
			справочных изданий.
11	Техническая и технологическая	1	
	документация.	1	
12	Техническая и технологическая	4	Записи в тетради.
	документация.	1	
13	Составление учебной технологической		
	карты	1	
14	Составление учебной технологической		Записи в тетради.
14	карты	1	
15	Практическая работа «Чтение чертежа или		
13	_	1	Повторить
16	технического рисунка»		-
10	Практическая работа «Чтение чертежа или	1	пройденный
	технического рисунка»	1	материал.
17	Прометум омера побото иСостор чомую у мобую й		
17	Практическая работа «Составление учебной	1	Повторить
10	технологической карты»		пройденный
18	Практическая работа «Составление учебной	1	материал.
	технологической карты»		_
10	Элементы техники и		
19	Понятие о технической системе.	1	Ознакомиться с
20			устройством
			токарного станка по
	Рабочие органы технических систем		обработке древесины
	(машин)	1	или швейной
			машины и составить
			последовательность
			работы.
21	Двигатели технических систем (машин).	1	<u> </u>
22	Механическая трансмиссия в технических	1	Записи в тетради.
	системах.	1	
23	Электрическая, гидравлическая и		
	пневматическая трансмиссия в технических	1	ZOTILOU D TOTTO W
	системах.	<u> </u>	Записи в тетради.
24	Проверочная работа.	1]
Te	ехнологии получения, обработки, преобразов	ания и	использования материалов 12 ч.
25	Технологии резания. Технологии		Составить
	пластического формования материалов.	1	иллюстрированный
26	Основные технологии обработки древесных	1	обзор видов
	1 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1	1 1

	материалов ручными инструментами.		инструментов, применяемых при ручной обработке древесины.
27	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1	Составить иллюстрированный обзор видов инструментов, применяемых при
28	Практическая работа «Исследование пластичности различных металлов».	1	ручной обработке металлов.
29	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1	Изучить материал в Интернете о видах клеев для соединения
30	Технологии соединения деталей с помощью клея.	1	деталей из древесины, металла и пластмасс.
31	Технология соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	1	
32	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1	Записи в тетради.
33	Технология влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1	Приготовить доклад об истории развития
34	Технологии наклеивания покрытий.	1	утюга.
35	Технологии окрашивания и лакирования.	1	Прочитайте
36	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	1	рекламные буклеты лаков и красок. Определите их предназначение и применение.
	Технологии получения, преобразования	я испој	1ьзования энергии 3 часа
37	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	1	Найти дополнительную
38	Преобразования тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1	информацию об областях получения и применения тепловой энергии.
39	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.	1	Выполнить лабораторно-практическую работу «Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах».
	Технологии получения, обработки и исп		ания информации 6 часов
40	Восприятие информации.	1	П
41	Кодирование информации при передаче сведений.	1	Практическое задание: Придумайте
42	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1	какой-нибудь эффективный символ для дверей школы, чтобы входящие в

	1		1		
			нее ученики		
			обязательно		
			вытирали ноги».		
43	Символы как средство кодирования	1	Придумайте свой		
	информации.	1	шифр и зашифруйте		
44	Практическая работа: «Чтение и запись		пословицу «Ученье –		
	информации различными средствами ее	1	свет, а не ученье –		
	отображения».		тьма».		
45	Контрольная работа по разделу				
	«Технологии получения, обработки и	1			
	использования информации».				
	Социальные технол	огии 6	часов		
46			Ответить на вопросы		
	Виды социальных технологий.	1	письменно.		
47	Технологии коммуникации.	1	Разработать		
48	технологии коммуникации.	1	технологии общения		
40	Тоумо поряму кололичикомум	1	при конфликтных		
	Технологии коммуникации.	1	· ·		
40	Company	1	ситуациях.		
49	Структура процесса коммуникации.	1	Подготовиться к		
50			контрольной работе		
	Структура процесса коммуникации.	1	по разделу		
		_	«Социальные		
			технологии».		
51	Контрольная работа по разделу	1			
	«Социальные технологии».				
	Технологии обработки пищев	вых про	· ·		
52			Составьте «Памятку		
	Основы рационального (здорового) питания.	1	о пользе	1	
	основы рационального (здорового) питания.	1	минеральных	1	
			веществ».		
53	Технологии производства молока и	1	Ответить на вопрос		
	приготовления продуктов и блюд из него.	1	«Почему молоко в		
54			пищевом рационе		
	Технологии производства молока и		даже взрослого		
	приготовления продуктов и блюд из него.	1	человека занимает		
	приготовления продуктов и олюд из него.		значимое место».		
55	Технология производства кисломолочных		SHW HIMOU MOUTOW.		
	продуктов и приготовление блюд из них.	1			
56	Практическая работа «Определение		Записи в тетради.		
50	примесей творога в сметане».	1			
57		1	OTDOTHEL HO DOTTO OF		
31	Технологии производства кулинарных	1	Ответить на вопросы		
5 0	изделий из круп, бобовых культур.	1	письменно: Что		
58			значит пословица		
			«Щи да каша – пища		
			наша?». Чем		
			объяснить, что		
	Технологии производства кулинарных	1	организм		
	изделий из круп, бобовых культур.	1	вегетарианцев –		
		1	людей, не		
			употребляющих в		
			· ·	. 1	
			пищу мясо, не	' <u> </u>	
			пищу мясо, не страдает от		

			недостатка белка?	
59	Контрольная работа по разделу «Технологии производства и обработки пищевых продуктов».	1		
	Технологии растениев	одства	6 часов	
60	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1	Записать классификацию дикорастущих растений по группам.	
61	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	Описать любое	
62	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1	дикорастущее растение Смоленской области.	
63	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1	Перечислить дикорастущие	
64	Условия и методы сохранения природной среды.	1	растения Смоленской области занесенные в Красную книгу.	
65	Лабораторно-практическая работа «Определение групп дикорастущих растений».	1		
	Технологии животног	водства	з часа	
66	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1	Практическое задание «Уход за домашним любимцем»	
67	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.	1		
68	Итоговое занятие.	1		
ИТОІ	70:			68 ч.