

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
"ПРАВОСЛАВНАЯ ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ СВЯТИТЕЛЯ ФИЛОФЕЯ,
МИТРОПОЛИТА ТОБОЛЬСКОГО"

РАССМОТРЕНА

на школьном МО учителей 5-11 классов,
рук. метод. объединения Решетников А.С.
(протокол от 07.05.2020 г. № 5)

УТВЕРЖДЕНА

приказом
НОЧУ Филофеевская
гимназия №
13 мая 2020 г. №108

СОГЛАСОВАНА

зам. директора по УВР Решетников А.С.
07.05.2020 г.

ПРИНЯТА

педагогическим советом НОЧУ Филофеевская гимназия
(протокол от 13.05.2020 г. № 6)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
ДЛЯ 5-6 КЛАССА**

на 2020-2021 учебный год

Основное общее образование

Класс: 5-6

Уровень: базовый

Учитель: Мартюченко Мария Сергеевна

Разработана на основе:

- Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 6 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 6 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ».
- 2. Примерной авторской программы/ В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ».
- 3. ООП ООО НОЧУ Филофеевская гимназия;
- 4. Учебника: Технология, 5 класс : учебник / / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ», 2016 г.
- Учебника: Технология, 6 класс : учебник / / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ», 2017 г.

г. Новый Уренгой
2020 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Примерная программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования обеспечивает:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА.

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 природы 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 материально-энергетических 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 требуемого 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 познавательно-трудовой 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.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

1. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

5 класс

1. Основы производства

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

2. Общая технология

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.

Культура производства. Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.

3. Техника

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики.

Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой.

Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств.

Моделирование транспортных средств.

Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

4. ДПИ. Художественные ремёсла.

Виды и классификация художественных изделий из дерева. Требования к качеству изделий, поступающих на роспись. Способы подготовки поверхности деревянных изделий к росписи. Способы нанесения краски на изделия. Приемы нанесения краски разными способами и последовательность их выполнения. Инструменты и приспособления при росписи.

Текстильные материалы и кожа

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

5. Технологии обработки пищевых продуктов

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

7. Технологии получения, обработки и использования информации

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

8. Технологии растениеводства

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

9. Технологии животноводства^[1]

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

10. Социально-экономические технологии

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

11. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

1. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

6 класс

РАЗДЕЛ 1. ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

РАЗДЕЛ 2. ПРОИЗВОДСТВО

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИКА

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Раздел «Робототехника»

Конструкции робототехнических устройств. Программирование робототехнических устройств.

Общенаучные и технологические навыки конструирования и Правилами безопасной работы с инструментами

РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Рациональное питание. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

РАЗДЕЛ 8. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы и символы при кодировании информации.

РАЗДЕЛ 9. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

РАЗДЕЛ 10. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции. Условия содержания животных. Способы содержания животных. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Зоогигиена. Эргономика.

РАЗДЕЛ 11. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН. 5 класс

№ п/п	Тема	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся	Формы контроля
1	Основы производства.	3	устный ответ на поставленный вопрос;	тестирование; фронтальный опрос;
2	Общая технология.	2	развернутый ответ по заданной теме;	тестирование; фронтальный опрос;
3	ДПИ. Художественные ремёсла	11	устное сообщение по избранной теме; создавать презентации	тестирование; фронтальный опрос; Практическая работа Проектная деятельность
4	Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинария.	12	использованием готовых шаблонов; письменные задания	тестирование; фронтальный опрос; практикум. Практическая работа
5	Техника.	4	раздаточному материалу; составление схем; составление	тестирование; фронтальный опрос;
6	Технологии животноводства.	4	опорных конспектов;	тестирование; фронтальный опрос;
7	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	14		тестирование; фронтальный опрос;
8	Социально- экономические	2		тестирование; фронтальный опрос;

	технологии.		
9	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	2	тестирование; фронтальный опрос;
10	Технологии растениеводства.	6	тестирование; фронтальный опрос; практикум.
11	Методы и средства творческой и проектной деятельности.	5	тестирование; фронтальный опрос; практикум.
12	Технологии получения, обработки и использования информации.	5	тестирование; фронтальный опрос;
	ИТОГО	70	Промежуточная аттестация

Учебно-тематический план 6 класс

Тема	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся	Формы контроля
ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	7	устный ответ на поставленный вопрос; развернутый ответ по заданной теме;	тестирование; фронтальный опрос;
ПРОИЗВОДСТВО	10	устное сообщение по избранной теме; создавать	тестирование; фронтальный опрос;
ТЕХНОЛОГИЯ	3	презентации с использованием готовых шаблонов; письменные задания по	тестирование; фронтальный опрос; практикум.
ТЕХНИКА	5	раздаточному материалу; составление схем; составление опорных	тестирование; фронтальный опрос; практикум.

РОБОТОТЕХНИКА	20	конспектов;	тестирование; фронтальный опрос; практикум. Творческий проект.
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	6		
ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ	5		тестирование; Творческий проект
ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ	4		
ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА	6		
ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА	2		
СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	3		
Итого	70		Промежуточная аттестация

**Приложение № 1 Перечень обязательных лабораторных, практических,
контрольных и
других видов работ**

5 класс

Проверочные работы:

Композиция по мотивам Мезенской росписи. Проект: «Бегущий олень».

Защита проекта: «Бегущий олень».

Проект «Воскресный завтрак» или «Новая пицца».

**Контрольные
работы:**

Итоговая контрольная работа (15.04 – 15.05)

**Приложение № 1 Перечень обязательных лабораторных, практических,
контрольных и
других видов работ**

6 класс

Проверочные контрольные работы:

Творческий проект.

Тест «Энергия»

**Контрольные
работы:**

Итоговая контрольная работа (15.04 – 15.05)

Календарно-тематический план 5 класса

Дата проведени я урока	Разделы и темы	Количество часов
---------------------------------------	---------------------------	-----------------------------

Основы производства		
03.09	Введение. Инструктаж по охране труда, по технике безопасности.	1
03.09	Естественная и искусственная окружающая среда – техносфера.	1
10.09	Производство и труд как его основа. Современные средства труда.	1
Общая технология		
10.09	Сущность технологии в производстве. Виды технологий	1
17.09	Характеристика технологии и технологическая документация.	1
ДПИ. Художественные ремёсла		
17.09	ДПИ (Декоративно – прикладное искусство). История происхождения орнамента.	1

24.09	ДПИ. Роспись по дереву. Мезенская роспись – история промысла.	1
24.09	Традиционный геометрический и растительный орнаменты.	1
01.10	Традиционный геометрический и растительный орнаменты.	1
01.10	Традиционный геометрический и растительный орнаменты.	1
08.10	Зооморфный орнамент. Декоративное изображение птиц, животных и людей в росписи.	1
08.10	Зооморфный орнамент. Декоративное изображение птиц, животных и людей в росписи.	1
15.10	Композиция по мотивам Мезенской росписи. Проект: «Бегущий олень».	1
15.10	Композиция по мотивам Мезенской росписи. Проект: «Бегущий олень».	1
22.10	Подготовка деревянного изделия к росписи.	1
22.10	Защита проекта: «Бегущий олень».	1

Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинария.		
09.11	Основы рационального питания.	1
09.11	Физиология и гигиена питания.	1
16.11	Бутерброды и горячие напитки	1
16.11	Бутерброды и горячие напитки	1
23.11	Блюда из яиц.	1
23.11	Блюда из яиц.	1
30.11	Технологии обработки овощей и фруктов.	1

30.11	Технологии обработки овощей и фруктов.	1
07.12	Проект «Воскресный завтрак» или «Новая пицца».	1
07.12	Технология сервировки стола. Правила этикета. Правила поведения за столом.	1
14.12	Генеральная уборка. Санитарные условия в жилом помещении.	1
14.12	Интерьер кухни – столовой.	1
Техника		
21.12	Техника и её классификация.	1
21.12	Рабочие органы техники.	1

11.01	Конструирование и моделирование техники.	1
11.01	Конструирование и моделирование техники.	1
Технологии животноводства		
18.01	Животные как объект технологий.	1
18.01	Животные как объект технологий.	1
25.01	Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	1
25.01	Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	1
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.		
01.02	Виды конструкционных материалов и их свойства.	1
01.02	Виды конструкционных материалов и их свойства.	1
08.02	Чертёж, эскиз и технический рисунок.	1

08.02	Чертёж, эскиз и технический рисунок.	1
15.02	Виды и особенности свойств текстильных материалов.	1
15.02	Виды и особенности свойств текстильных материалов.	1
22.02	Виды и особенности свойств текстильных материалов.	1
22.02	Виды и особенности свойств текстильных материалов.	1
01.03	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи.	1
01.03	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи.	1
15.03	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи.	1
15.03	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи.	1
29.03	Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов.	1
29.03	Проект: «Прихватка».	1
Социально-экономические технологии		
05.04	Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий.	1
05.04	Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий.	1
Технологии получения, преобразования и использования энергии.		
12.04	Работа и энергия. Виды энергии.	1
12.04	Механическая энергия.	1
Технологии растениеводства.		
19.04	Характеристика и классификация культурных растений.	1
19.04	Общая технология выращивания культурных растений.	1

26.04	Промежуточная аттестация.	1
26.04	Технологии использования дикорастущих растений.	1
Методы и средства творческой и проектной деятельности.		
17.05	Сущность творчества и проектной деятельности.	1
17.05	Сущность творчества и проектной деятельности.	1
24.05	Этапы проектной деятельности	1
Технологии получения, обработки и использования информации.		
24.05	Информация и её виды.	1

Календарно-тематический план 6 класса

Дата проведения урока	Разделы и темы	Количество часов
02.09	Введение. ТБ и правила поведения при работе в учебной мастерской.	1
03.09	Введение в творческий проект.	1

09.09	Подготовительный этап.	1
10.09	Конструкторский этап.	1
16.09	Технологический этап.	1
17.09	Этап изготовления изделия.	1
23.09	Заключительный этап. Творческий проект. Защита проекта.	1
24.09	Труд как основа производства.	1
30.09	Предметы труда.	1
01.10	Сырьё как предмет труда.	1
07.10	Промышленное сырьё.	1
08.10	Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	1
14.10	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1
15.10	Энергия как предмет труда.	1
21.10	Информация как предмет труда.	1
22.10	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.	1

10.11	Объекты социальных технологий как предмет труда	1
11.11	Основные признаки технологии.	1
17.11	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1
18.11	Техническая и технологическая документация.	1

24.11	Понятие о технической системе.	1
25.11	Рабочие органы технических систем	1
01.12	Двигатели технических систем.	1
02.12	Механическая трансмиссия в технических системах.	1
08.12	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах.	1
09.12	Интерфейс ПервоРобот	1
15.12	Датчики интерактивные сервомоторы	1
16.12	Направляющая и начало программы	1
22.12	Направляющая и начало программы	1
23.12	Блоки стандартной палитры	1

12.01	Блоки стандартной палитры	1
13.01	Блок условия.Работа с условными алгоритмами	1
19.01	Блок условия.Работа с условными алгоритмами	1
20.01	Математические операции в Перво Робот NXT	1
26.01	Математические операции в Перво Робот NXT	1
27.01	Логические операции в ПервоРобот NXT	1
02.02	Логические операции в ПервоРобот NXT	1

03.02	Основы конструирования роботов	1
09.02	Основы конструирования роботов	1
10.02	Основы программирования роботов	1
16.02	Основы программирования роботов	1
17.02	Робот-исследователь с искусственным интеллектом	1
24.02	Робот-исследователь с искусственным интеллектом	1
02.03	Собираем и программируем Бот-внедорожник	1
03.03	Собираем и программируем Бот-внедорожник	1
09.03	Основы рационального (здорового) питания	1
10.03	Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него.	1
16.03	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	1
17.03	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1

30.03	Технология приготовления блюд из круп и бобовых.	1
31.03	Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них	1
06.04	Что такое тепловая энергия	1
07.04	Методы и средства получения тепловой энергии.	1
13.04	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1
14.04	Передача тепловой энергии.	1
20.04	Аккумуляирование тепловой энергии.	1

	Тест «Энергия»	
21.04	Восприятие информации.	1
27.04	Кодирование информации при передачи сведений.	1
28.04	Промежуточная аттестация	1
11.05	Символы как средство кодирования информации. Сигналы и знаки при кодировании информации.	1
12.05	Дикорастущие растения, используемые человеком Заготовка сырья дикорастущих растений	1
18.05	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1
19.05	Переработка и применение сырья дикорастущих растений Условия и методы сохранения природной среды	1
25.05	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных.	1
26.05	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации Структура процесса коммуникации.	1

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575832

Владелец Кошельник Владислав Григорьевич

Действителен с 16.04.2021 по 16.04.2022