

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МАСЛОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА»**

---



**«УТВЕРЖДАЮ»**

**Директор школы:**

**О.Н. Конькова**

**Приказ №117-од от 20.08.2020 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ТЕХНОЛОГИИ  
для 6 класса**

**Программу составила:**

**Мишина Н.В.**

**учитель технологии,  
1 квалификационной  
категории**

**2020 год**

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 6 класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, основной общеобразовательной программой школы, авторской программы В. М. Казакевич Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. — 5—9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова.- М.: :Просвещение, 2020. .

Данная программа ориентирована на использование учебника Технология:6 класс: учеб. для общеобразовательных организаций / [В. М. Казакевич и др.]; под ред. В. М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2020

Согласно учебного плана МБОУ «Масловская основная школа» на реализацию программы «Технология» в 6 классе отводится 2 час в неделю, 68 часа в год, в том числе 33 практических работ

#### **1, Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

##### **Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

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

##### **Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности; умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

##### **Предметные результаты**

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карта пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

**В мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

**В коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

**В физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

## МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

### Ученик научится

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

**Ученик получит возможность научиться**

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

## МОДУЛЬ 2. Производство

### Ученик научится

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

### Ученик получит возможность научиться

- Изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;
- определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;
- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

## МОДУЛЬ 3. Технология

### Ученик научится

- чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;
- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства

### Ученик получит возможность научиться

- Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи

## МОДУЛЬ 4. Техника

### Ученик научится

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;

- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;
- собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств

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

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

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

#### **Ученик научится**

- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки

#### **Ученик получит возможность научиться**

- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации

### **МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов**

#### **Ученик научится**

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;

- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их.

#### **Ученик получит возможность научиться**

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

### **МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

#### **Ученик научится**

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии

#### **Ученик получит возможность научиться**

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

### **МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации**

#### **Ученик научится**

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;

- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств

#### **Ученик получит возможность научиться**

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

### **МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства**

#### **Ученик научится**

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;

#### **Ученик получит возможность научиться**

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

### **МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства**

#### **Ученик научится**

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



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

#### **Ученик получит возможность научиться**

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

### **МОДУЛЬ 11. Социальные технологии**

#### **Ученик научится**

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

#### **Ученик получит возможность научиться**

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

## **2. Содержание учебного предмета**

## **Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (4 часа)**

### **Тема 1 Этапы проектной деятельности (4 часа)**

#### **6 класс**

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

*Лабораторно- практические и практические работы*

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

## **Раздел «Производство» (4 часа)**

### **Тема 1. Производство и труд как его основа. (2 часа)**

*Теоретические сведения*

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

*Лабораторно- практические и практические работы*

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

### **Тема 2. Предметы труда. (2 часа)**

*Теоретические сведения* Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

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

*Лабораторно- практические и практические работы*

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов

## **Раздел «Технология» (10 часов)**

### **Тема 1. Признаки технологии.(2 часа)**

*Теоретические сведения* Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.

*Практические работы* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине.

### **Тема 2. Технологическая документация (8 часов)**

*Теоретические сведения* Техническая и технологическая документация.

*Практические работы* Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

## **Раздел «Техника» ( 6 часов)**

### **Тема 1. Технические системы и их рабочие органы. ( 2 часа)**

*Теоретические сведения* Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин)

*Лабораторно- практические и практические работы* Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники

### **Тема 2 Конструкционные составляющие технических систем. ( 4 часа)**

*Теоретические сведения* Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

*Лабораторно- практические и практические работы.* Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники

## **Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (12 часов)**

### **Тема 1. Технологии ручной механической обработки материалов (6 часов)**

*Теоретические сведения* Технологии резания.. 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 Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

*Лабораторно - практические и практические работы.*

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.

## **Тема 2. Технология ручной обработки материалов. (6 часов)**

*Теоретические сведения* Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

*Лабораторно - практические и практические работы* 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.

## **Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (8 часов)**

### **Тема 1 Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов. (4 часа)**

*Теоретические сведения* Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.

*Лабораторно- практические и практические работы.* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

### **Тема 2 Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий. (4 часа)**

*Теоретические сведения* 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

*Лабораторно- практические и практические работы.* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

## **Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (3 часа)**

### **Тема 1. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии ( 2 часа)**

*Теоретические сведения.* Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу

*Лабораторно- практические и практические работы.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии.

## **Тема 2. Передача и аккумулирование тепловой энергии. (1час)**

*Теоретические сведения.* Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

*Лабораторно - практические и практические работы* Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии их испытание.

## **Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» (6 часов)**

### **Тема 1. Способы и средства отображения информации. (6 часов)**

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

*Лабораторно- практические и практические работы.* Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

## **Раздел «Технологии животноводства» (3 часа)**

### **Тема 1. Основные технологии животноводства. (1 час)**

*Теоретические сведения* Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы.

*Лабораторно- практические и практические работы.* Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

### **Тема 2.Содержание животных. (2часа)**

*Теоретические сведения* Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

*Лабораторно- практические и практические работы* Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей

## **Раздел «Технологии растениеводства» (6 часов)**

### **Тема 1 Дикорастущие растения, используемые человеком. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Дикорастущие растения, используемые человеком.

*Лабораторно- практические и практические работы.* Классификация дикорастущих растений по группам.

### **Тема 2. Технологии использования дикорастущих растений (4 часа)**

*Теоретические сведения.* Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

*Лабораторно- практические и практические работы* 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.

## **Раздел «Социальные технологии» ( 6 часов)**

### **Тема 1. Виды социальных технологий (2 часов)**

*Теоретические сведения.* Виды социальных технологий.

*Лабораторно- практические и практические работы.* Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.

### **Тема 2. Технологии коммуникации (4 часа)**

*Теоретические сведения.* Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

*Лабораторно- практические и практические работы* Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.

# Тематическое планирование

| №                                                                                  | Разделы и темы                                                              | Количество часов |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>                       |                                                                             | <b>4 часа</b>    |
| 1.                                                                                 | Этапы проектной деятельности                                                | 4 часа           |
| <b>Производство</b>                                                                |                                                                             | <b>4 часа</b>    |
| 1.                                                                                 | Производство и труд как его основа.                                         | 2 часа           |
| 2.                                                                                 | Предметы труда.                                                             | 2 часа           |
| <b>Технология</b>                                                                  |                                                                             | <b>10 часов</b>  |
| 1.                                                                                 | Признаки технологии.                                                        | 2 часа           |
| 2.                                                                                 | Технологическая документация.                                               | 8 часов          |
| <b>Техника.</b>                                                                    |                                                                             | <b>6 часов</b>   |
| 1.                                                                                 | Технические системы и их рабочие органы.                                    | 2 часа           |
| 2.                                                                                 | Конструкционные составляющие технических систем.                            | 4 часа           |
| <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b> |                                                                             | <b>12 часов</b>  |
| 1.                                                                                 | Технологии ручной механической обработки материалов                         | 6 часов          |
| 2.                                                                                 | Технология ручной обработки материалов.                                     | 6 часов          |
| <b>Технологии обработки пищевых продуктов»</b>                                     |                                                                             | <b>8 часов</b>   |
| 1.                                                                                 | Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов                       | 4 часа           |
| 2.                                                                                 | Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий. | 4 часа           |
| <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>                |                                                                             | <b>3 часов</b>   |
| 1.                                                                                 | Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.      | 2 часа           |
| 2.                                                                                 | Передача и аккумулирование тепловой энергии.                                | 1 час            |
| <b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>                  |                                                                             | <b>6 часов</b>   |
| 1.                                                                                 | Способы и средства отображения информации.                                  | 6 часов          |
| <b>Технологии животноводства</b>                                                   |                                                                             | <b>3 часов</b>   |
| 1.                                                                                 | Основные технологии животноводства                                          | 1 часа           |
| 2.                                                                                 | Содержание животных                                                         | 2 часа           |
| <b>Технологии растениеводства</b>                                                  |                                                                             | <b>6 часов</b>   |
| 1.                                                                                 | Дикорастущие растения, используемые человеком                               | 2 час            |
| 2.                                                                                 | Технологии использования дикорастущих растений                              | 4 часа.          |
| <b>Социальные технологии</b>                                                       |                                                                             | <b>6 часов</b>   |
| 1.                                                                                 | Виды социальных технологий                                                  | 2 часа           |
| 2.                                                                                 | Технологии коммуникации                                                     | 4чвсв            |
|                                                                                    | итого                                                                       | 68               |

**«СОГЛАСОВАНО»**

Протокол заседания школьного  
методического объединения учителей-  
предметников от 20.08.2020 года № 1  
Руководитель ШМО  Рысакова В.Н.

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заместитель директора по УВР  
 Седова И.В.  
« 20 » августа 2020 год

