

Муниципальное образование  
Ленинградский район

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №4 имени Г.М. Дуба  
станции Крыловской  
муниципального образования  
Ленинградский район

УТВЕРЖДЕНО  
решением Педагогического совета  
от 30 августа 2021 года протокол №1  
Председатель Педагогического совета

---

О.Г. Науменко

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **по технологии**

**Уровень образования (класс)** – основное общее образование, 5-6 класс

**Количество часов** –68

**Учитель** - Пичугина Валентина Константиновна

**Программа разработана на основе** примерной программы по технологии, включённой в содержательный раздел примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 года № 1/5), размещённой на сайте «Реестр примерных ООП» (<http://fgosreestr.ru/node2068>); авторской программы Технология 5–9 классы. Авторы В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г.Ю. Семенова - Москва. – Просвещение-2020

Рабочая программа по технологии, 5 - 6 классы разработана на основе следующих нормативных актов и учебно-методических документов:

1. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении и введении в действие Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями);

2. Основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации, утверждённой Педагогическим советом общеобразовательной организации 30 августа 2021 года, протокол №1.

3. Примерной программы по технологии, включённой в содержательный раздел примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 года № 1/5).

4. Авторской программы Технология 5–9 классы. Авторы В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г.Ю. Семенова - Москва. - Просвещение – 2020.

### **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета технологии**

#### **Личностные результаты:**

- 1) гражданского воспитания:
  - готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- 2) патриотического воспитания:
  - проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
  - ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.
- 3) духовно-нравственного воспитания:
  - осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
  - освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.
- 4) эстетического воспитания:
  - восприятие эстетических качеств предметов труда;
  - умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.
- 5) физического воспитания:
  - формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия: осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
  - умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.
- 6) трудового воспитания:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

7) экологического воспитания:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

8) ценности научного познания:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

### **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 его использование при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Предметные результаты**

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

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

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

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

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

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

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

- умение 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.

**Планируемые результаты** обучения технологии (по модулям курса)

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<i>МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;</li> <li>— обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;</li> <li>— чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);</li> <li>— разрабатывать программу выполнения проекта;</li> <li>— составлять необходимую учебно-технологическую документацию;</li> <li>— выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;</li> <li>— осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;</li> <li>— подбирать оборудование и материалы;</li> <li>— организовывать рабочее место;</li> <li>— осуществлять технологический процесс;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;</li> <li>— корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;</li> <li>— применять технологический подход для осуществления любой деятельности;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать ход и результаты работы;</li> <li>— оформлять проектные материалы;</li> <li>— осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера</li> </ul>	
<i>МОДУЛЬ 2. Производство</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;</li> <li>— различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;</li> <li>— устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;</li> <li>— ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;</li> <li>— сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;</li> <li>— оценивать уровень совершенства местного производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Изучать характеристики производства;</li> <li>— оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;</li> <li>— оценивать уровень экологичности местного производства;</li> <li>— определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;</li> <li>— находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда</li> </ul>
<i>МОДУЛЬ 3. Технология</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;</li> <li>— разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;</li> <li>— оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;</li> <li>— ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;</li> <li>— оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;</li> <li>— оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;</li> <li>— прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;</li> <li>— оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи</li> </ul>
<i>МОДУЛЬ 4. Техника</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности того, что такое</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать технический уровень совер-</li> </ul>

<p>техника, технологическая машина, механизм;  — классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;  — оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;</p>	<p>шенства действующих машин и механизмов;</p>
<p><b>МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b></p>	
<p>— 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</p>	<p>— 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;  — совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации</p>
<p><b>МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов</b></p>	
<p>— 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, 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;  — 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</p>	<p>— 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</p>
<p><b>МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b></p>	
<p>— Характеризовать сущность работы и энер-</p>	<p>— Оценивать эффективность использования</p>

<p>гии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разбираться в видах энергии, используемых людьми;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии;</li> <li>— сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;</li> </ul>	<p>различных видов энергии в быту и на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;</li> <li>— проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;</li> </ul>
<i>МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;</li> <li>— применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;</li> <li>— применять технологии записи различных видов информации;</li> <li>— разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность;</li> <li>— владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;</li> <li>— осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;</li> </ul>
<i>МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;</li> <li>— определять полезные свойства культурных растений;</li> <li>— классифицировать культурные растения по группам;</li> <li>— проводить исследования с культурными растениями;</li> </ul>	<p>Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;</li> <li>— определять виды удобрений и способы их применения;</li> <li>— давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;</li> </ul>
<i>МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;</li> <li>— анализировать технологии, связанные с использованием животных;</li> <li>— выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;</li> <li>— собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;</li> </ul> <p><b>животных</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;</li> <li>— проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> </ul>
<i>МОДУЛЬ 11. Социальные технологии</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности социальных технологий;</li> <li>— ориентироваться в видах социальных технологий;</li> <li>— характеризовать технологии сферы услуг,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;</li> </ul>

социальные сети как технологию; — создавать средства получения информации для социальных технологий; — ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;	
--	--

## 2 Содержание учебного предмета «Технология»

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать в 5 классе— 68 ч, из расчета 2 ч в неделю для обязательного изучения курса «Технология»

Модули и темы программы	Авторская программа			Рабочая программа		
	Количество часов			Количество часов		
	5 класс	6 класс	Всего	5 класс	6 класс	Всего
<b>МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
Творчество и проектная деятельность.	4		4	4		4
Этапы проектной деятельности.		4	4		4	4
<b>МОДУЛЬ 2. Производство</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	4		4	4		4
Производство и труд как его основа. Предметы труда.		4	4		4	4
<b>МОДУЛЬ 3. Технология</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		<b>12</b>
Сущность технологии. Характеристика технологии разных производств.	6		6	6		6
Признаки технологии. Технологическая документация.		6	6			6
<b>МОДУЛЬ 4. Техника</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
Техника и её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертеж	6		6	6		6
Признаки технологии. Технологическая документация		6	6		6	6
<b>МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы. Графическая документация.	8		8	8		8
Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии сборки.		8	8		8	8
<b>МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
Рациональное питание. Технологии	8		8	8		8

обработки овощей.						
Технология обработки молока и кисломолочных продуктов. Технология производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий		8	8		8	8
<b>МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	6	6	12	6	6	12
Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.	6		6	6		6
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.		6.	6		6	6
<b>МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	6	6	12	6	6	12
Информация и её виды.	6		6	6		6
Способы отображения информации.		6	6		6	6
<b>МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства</b>	8	8	16	8	8	16
Культурные растения и агротехнологии.	8		8	8		8
Технологии использования дикорастущих растений.		8	8		8	8
<b>МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства</b>	6	6	12	6	6	12
Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека.	6		6	6		6
Основные технологии животноводства.		6	6		6	6
<b>МОДУЛЬ 11. Социальные технологии</b>	6	6	12	6	6	12
Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека.	6		6	6		6
Виды социальных технологий.		6	6		6	6
<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>136</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>136</b>

## 5 класс 68 ч.

### Теоретические сведения.

#### **МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4 ч.**

##### *Тема. Творчество и проектная деятельность. 4 ч*

Проектная деятельность. Что такое творчество. Творческий проект по выбору ученика.

#### **МОДУЛЬ 2. Производство. 4 ч.**

##### *Тема. Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера) 4 ч.*

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

### Практические работы:

1. *Практическая работа №1* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений.
2. *Практическая работа №2* Составление рациональных перечней потре-

бительских благ для современного человека.

3. *Практическая работа №3* Экскурсия. Подготовка рефератов.

### **МОДУЛЬ 3. Технология 6 ч.**

*Тема. Сущность технологии. Характеристика технологии разных производств. 6 ч*

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

#### **Практические работы:**

4. *Практическая работа №4* Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.
5. *Практическая работа №5* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях.
6. *Практическая работа №6* Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

### **МОДУЛЬ 4. Техника. 6 ч**

*Тема. Техника и её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертеж. 6ч*

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

#### **Практические работы:**

7. *Практическая работа № 7* Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов.
8. *Практическая работа №8* Упражнения по пользованию инструментами.
9. *Практическая работа №9* Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям
10. *Практическая работа №10* Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по видам.

### **МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 8 ч.**

*Тема. Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы. Графическая документация. 8 ч.*

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

#### **Практические работы:**

11. *Практическая работа №11* Ознакомление с образцами различного сырья и материалов.
12. *Практическая работа №12* Лабораторные исследования свойств различных материалов.
13. *Практическая работа №13* Составление коллекций сырья и материалов.
14. *Практическая работа №14* Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.
15. *Практическая работа № 15* Чтение и выполнение технических рисунков

и эскизов деталей.

16. **Практическая работа № 16** Разметка проектных изделий и деталей.
17. **Практическая работа № 17** Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов
18. **Практическая работа № 18** Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

#### **МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов. 8 ч.**

**Тема. Рациональное питание. Технологии обработки овощей. 8 ч.**

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

**Практические работы:**

19. **Практическая работа № 19** Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
20. **Практическая работа № 20** Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
21. **Практическая работа № 21** Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.
22. **Практическая работа № 22** Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа
23. **Практическая работа № 23** Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.
24. **Практическая работа № 24** Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

#### **МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6 ч.**

**Тема. Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. 6 ч.**

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

**Практические работы:**

25. **Практическая работа № 25** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии.
26. **Практическая работа № 26** Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.
27. **Практическая работа № 27** Изготовление игрушки йо-йо.

#### **МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации. 6 ч.**

**Тема. Информация и её виды 6 ч.**

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

**Практические работы:**

28. *Практическая работа № 28* Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки.

29. *Практическая работа № 29* Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

### **МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства. 8 ч.**

*Тема. Культурные растения и агротехнологии. 8 ч.*

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

**Практические работы:**

30. *Практическая работа № 30* Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

31. *Практическая работа № 31* Определение полезных свойств культурных растений.

32. *Практическая работа № 32* Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

33. *Практическая работа № 33* Определение полезных свойств культурных растений.

34. *Практическая работа № 34* Классифицирование культурных растений по группам.

35. *Практическая работа № 35* Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

36. *Практическая работа № 36* Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.

### **МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства. 6 ч.**

*Тема. Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека. 6 ч.*

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

**Практические работы:**

37. *Практическая работа № 37* Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

38. *Практическая работа № 38* Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села.

39. *Практическая работа № 39* Сбор информации о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

### **МОДУЛЬ 11. Социальные технологии. 6 ч.**

*Тема. Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека. 6 ч.*

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

**Практические работы:**

**40. Практическая работа № 40** Тесты по оценке свойств личности.

**41. Практическая работа №41** Составление и обоснование перечня личных потребностей.

**42. Практическая работа № 42** Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение

**6 класс**

**Теоретические сведения.**

**МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 ч.**

**Тема1 Этапы проектной деятельности. 4 ч.**

Введение в творческий проект.

Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

**Практические работы:**

**Практическая работа № 1** Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

**МОДУЛЬ 2. Производство. 4 ч.**

**Тема 2 Производство и труд как его основа. Предметы труда. 4 ч.**

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.

**Практические работы:**

**Практическая работа №2** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства.

**Практическая работа №3** Ознакомление с образцами предметов труда.

**Практическая работа №4** Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов

**МОДУЛЬ 3. Технология. 6 ч.**

**Тема 3. Признаки технологии. Технологическая документация. 6 ч.**

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

**Практические работы:**

**Практическая работа № 5** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине.

**Практическая работа №6** Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. **Практическая работа №7** Чтение и составление технологических карт.

**МОДУЛЬ 4. Техника. 6 ч.**

**Тема 4. Конструкционные составляющие техники. Рабочие органы. 6 ч.**

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.

**Практические работы:**

*Практическая работа 8* Упражнения по пользованию инструментами.

*Практическая работа №9* Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

*Практическая работа №10* Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.

**МОДУЛЬ 5.**

**Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 8 ч.**

**Тема 5. Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии сборки. 8 ч.**

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.

**Практические работы:**

*Практическая работа №11* по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов Изготовление изделий из папье-маше.

*Практическая работа №12* Обработка текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин

*Практическая работа № 13* Изготовление проектного изделия из фольги.

*Практическая работа №14* Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы

*Практическая работа № 15* Экскурсия в учреждение СПО соответствующего профиля.

*Практическая работа №16* Изготовление проектных изделий из ткани и кожи

## **МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов. 8 ч.**

**Тема 6. Технология обработки молока и кисло-молочных продуктов. Технология производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий 8ч.**

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.

**Практические работы:**

*Практическая работа №17* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

*Практическая работа №18* Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

## **МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6 ч.**

**Тема 7. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии. 6.ч.**

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.

**Практические работы:**

*Практическая работа № 19* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии.

*Практическая работа № 20* Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание

## **МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации. 6 ч.**

**Тема 8. Способы отображения информации. 6 ч.**

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

**Практические работы:**

*Практическая работа № 21* Запись информации различными средствами её отображения.

*Практическая работа № 22* Чтение и запись информации различными средствами её отображения.

## **МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства. 8 ч.**

**Тема 9. Технологии использования дикорастущих растений. 8 ч.**

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.

**Практические работы:**

*Практическая работа № 23* Классификация дикорастущих растений по группам.

*Практическая работа №24* Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона

*Практическая работа №25* Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.

*Практическая работа №26* Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

*Практическая работа №27* Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение

**МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства. 6 ч.****Тема 10. Основные технологии животноводства. 6 ч.**

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

**Практические работы:**

*Практическая работа № 28* Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых.

*Практическая работа № 29* Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе справочной литературы и информации в Интернете.

*Практическая работа № 30* Реферативное описание технологии разведения домашних животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

*Практическая работа № 31* Реферативное описание технологии разведения сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

**МОДУЛЬ 11. Социальные технологии. 6 ч.****Тема 11. Виды социальных технологий. 6 ч.**

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

**Практические работы:**

*Практическая работа № 31* Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.

*Практическая работа №32* Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

*Практическая работа №33* Разработка сценариев проведения общественных мероприятий.

## Тематическое планирование

## 5 класс(68ч, 2 ч в неделю)

№ п/п	Содержание обучения	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
	МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4		
	<b>Творчество и проектная деятельность.</b>	4		
1	Проектная деятельность.	1	<b>Понимать</b> значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. <b>Определять</b> особенности рекламы новых товаров. <b>Осуществлять</b> самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности	1,4,8
2	Что такое творчество	1		
3	Творческий проект по выбору ученика.	1		
4	Творческий проект по выбору ученика.	1		
	МОДУЛЬ 2. Производство	4		
	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	4	<b>Осваивать</b> новые понятия: техносфера и потребительские блага. <b>Знакомиться</b> с производствами потребительских благ и их характеристиками. <b>Различать</b> объекты природы и техносферы. <b>Собирать</b> и <b>анализировать</b> дополнительную информацию о материальных благах. <b>Наблюдать</b> и <b>составлять</b> перечень необходимых потребительских благ для современного человека. <b>Разделять</b> потребительские блага на материальные и нематериальные. <b>Различать</b> виды производств материальных и нематериальных благ. <b>Участ-</b>	6,7
5	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.	1		
6	<b>Практическая работа №1</b> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений.	1		
7	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства <b>Практическая работа №2</b> Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.	1		

8	<i>Практическая работа №3</i> Экскурсия. Подготовка рефератов.	1	<b>воват</b> в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. <b>Проанализировать</b> собственные наблюдения и <b>создать</b> реферат о техносфере и производствах потребительских благ	
	МОДУЛЬ 3. Технология	6		
	Сущность технологии. Характеристика технологии разных производств.	6		
9	<i>Практическая работа №4</i> Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.	1	<b>Осознавать</b> роль технологии в производстве потребительских благ. <b>Знакомиться</b> с видами технологий в разных сферах производства. <b>Определять</b> , что является технологией в той или иной созидательной деятельности. <b>Собирать и анализировать</b> дополнительную информацию о видах технологий. <b>Участвовать</b> в экскурсии на производство и <b>делать</b> обзор своих наблюдений	8,6,5
10	Что такое технология.	1		
11	Классификация производств и технологий	1		
12	<i>Практическая работа №5</i> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях.	1		
13	<i>Практическая работа №6</i> Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.	1		
14	<i>Практическая работа №6</i> Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.	1		
	МОДУЛЬ 4. Техника	6		
	<i>Техника и её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертеж.</i>	6		
15	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.	1	<b>Осознавать и понимать</b> роль техники. <b>Знакомиться</b> с разновидностями техники и её классификацией. <b>Пользоваться</b> простыми ручными инструментами. <b>Управлять</b> простыми механизмами и машинами. <b>Составлять</b> иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства	2,4,8
16	<i>Практическая работа № 7</i> Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов.	1		
17	<i>Практическая работа №8</i> Упражнения по пользованию инструментами.	1		
18	Технические устройства	1		
19	<i>Практическая работа №9</i> Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям	1		

20	<b>Практическая работа №10</b> Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по видам.	1		
	МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	8		
	Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы. Графическая документация.	8		
21	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. <b>Практическая работа №11</b> Ознакомление с образцами различного сырья и материалов.	1	<b>Знакомиться</b> с разновидностями производственного сырья и материалов. <b>Формировать</b> представление о получении различных видов сырья и материалов <b>Знакомиться</b> с понятием «конструкционные материалы». <b>Формировать</b> представление о технологии получения конструкционных материалов, об их механических свойствах. <b>Анализировать</b> свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. <b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке конструкционных материалов. <b>Овладевать</b> средствами и формами графического отображения объектов. <b>Знакомиться</b> с особенностями технологий обработки текстильных материалов. <b>Проводить</b> лабораторные исследования свойств различных материалов. <b>Составлять</b> коллекции сырья и материалов. <b>Осваивать</b> умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. <b>Изготавливать</b> простые изде-	1,4,5,6,8
22	Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. <b>Практическая работа №12</b> Лабораторные исследования свойств различных материалов.	1		
23	<b>Практическая работа №13</b> Составление коллекций сырья и материалов	1		
24	<b>Практическая работа №14</b> Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин	1		
25	Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета <b>Практическая работа № 15</b> Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей.	1		
26	<b>Практическая работа № 16</b> Разметка проектных изделий и деталей.	1		
27	<b>Практическая работа № 17</b> Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов.	1		

28	<b>Практическая работа №18</b> Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства	1	лия из конструкционных материалов. <b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. <b>Создавать</b> проекты изделий из текстильных материалов	
	МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов	8	<b>Осваивать</b> новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. <b>Знакомиться</b> с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. <b>Получать представление</b> об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование). <b>Составлять</b> меню, отвечающее здоровому образу жизни. <b>Пользоваться</b> пирамидой питания при составлении рациона питания. <b>Проводить</b> опыты и <b>анализировать</b> способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. <b>Осваивать</b> способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. <b>Приготавливать</b> и <b>украшать</b> блюда из овощей. <b>Заготавливать</b> зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. <b>Соблюдать</b> правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов	
	Рациональное питание. Технологии обработки овощей	8		
29	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1		3,4,5,6,7
30	Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	1		
31	<b>Практическая работа №19</b> Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.	1		
32	<b>Практическая работа № 20</b> Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.			
33	<b>Практическая работа № 21</b> Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.	1		
34	<b>Практическая работа № 22</b> Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа	1		
35	Технологии тепловой обработки овощей <b>Практическая работа № 23</b> Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.	1		
36	<b>Практическая работа № 24</b> Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.	1		

	МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	6		
	Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.	6	<b>Осваивать</b> новые понятия: работа, энергия, виды энергии. <b>Получать представление</b> о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, об аккумуляторах механической энергии. <b>Знакомиться</b> с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. <b>Проводить</b> опыты по преобразованию механической энергии. <b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. <b>Знакомиться</b> с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. <b>Изготавливать</b> игрушку йо-йо	1,2,3,5,6,7
37	Что такое энергия.	1		
38	Виды энергии	1		
39	Накопление механической энергии	1		
40	<b>Практическая работа №25</b> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии.	1		
41	<b>Практическая работа № 26</b> Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.	1		
42	<b>Практическая работа № 27</b> Изготовление игрушки йо-йо.	1		
	МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации	6		
	Информация и её виды.	6		
43	Информация.	1	<b>Осознавать</b> и <b>понимать</b> значение информации и её видов. <b>Усваивать</b> понятия объективной и субъективной информации. <b>Получать представление</b> о зависимости видов информации от органов чувств. <b>Сравнивать</b> скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. <b>Оценивать</b> эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения	2,5,6,8
44	Каналы восприятия информации человеком.	1		
45	Способы материального представления визуальной информации	1		
46	Способы записи визуальной информации	1		
47	<b>Практическая работа № 28</b> Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки.	1		
48	<b>Практическая работа № 29</b> Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.	1		
	МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства.	8		

	Культурные растения и агротехнологии	8		
49	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1	<p><b>Осваивать</b> новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология.</p> <p><b>Получать представление</b> об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений.</p> <p><b>Осознавать</b> значение культурных растений в жизнедеятельности человека.</p> <p><b>Знакомиться</b> с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений.</p> <p><b>Проводить</b> описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.</p> <p><b>Выполнять</b> классифицирование культурных растений по группам.</p> <p><b>Проводить</b> исследования культурных растений.</p> <p><b>Выполнять</b> основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.</p> <p><b>Определять</b> полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке</p>	5,6,7,8
50	<b>Практическая работа № 30</b> Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.	1		
51	<b>Практическая работа № 31</b> Определение полезных свойств культурных растений.	1		
52	<b>Практическая работа № 32</b> Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.	1		
53	<b>Практическая работа № 33</b> Определение полезных свойств культурных растений.	1		
54	Общая характеристика и классификация культурных растений. <b>Практическая работа № 34</b> Классифицирование культурных растений по группам.	1		
55	Исследования культурных растений или опыты с ними <b>Практическая работа № 35</b> Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.	1		
56	<b>Практическая работа № 36</b> Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.	1		
	МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства	6		
	Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека.	6		
57	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.	1	<p><b>Получать представление</b> о животных как об объектах технологий и о классификации животных.</p> <p><b>Определять</b>, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные.</p> <p><b>Собирать</b> дополнительную</p>	5,6,7,8
58	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека.	1		
59	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	1		

60	<b>Практическая работа № 37</b> Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.	1	информацию о животных организмах. <b>Описывать</b> примеры использования животных на службе человеку. <b>Собирать</b> информацию и <b>проводить</b> описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства	
61	<b>Практическая работа № 38</b> Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села.	1		
62	<b>Практическая работа № 39</b> Сбор информации о соответствующих направлениях животноводства и их описание.	1		
	МОДУЛЬ 11. Социальные технологии	6	.	
	Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека.	6		
63	Человек как объект технологии.	1	<b>Получать представление</b> о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. <b>Выполнять</b> тест по оценке свойств личности. <b>Разбираться</b> в том, как свойства личности влияют на поступки человека	1,3,5,8
64	Потребности людей.	1		
65	Содержание социальных технологий	1		
66	<b>Практическая работа № 40</b> Тесты по оценке свойств личности.			
67	<b>Практическая работа №41</b> Составление и обоснование перечня личных потребностей .			
68	<b>Практическая работа № 42</b> Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение			
	<b>6 класс</b>	68		
	МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства .	8		
	Тема 9. Технологии использования дикорастущих растений.	8		
1	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1	<b>Получать представление</b> об	5,6,7,8

2	<b>Практическая работа № 23</b> Классификация дикорастущих растений по группам.	1	<p>основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения.</p> <p><b>Знакомиться</b> с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания.</p> <p><b>Анализировать</b> влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды.</p> <p><b>Осваивать</b> технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.</p> <p><b>Овладевать</b> основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p>	
3	Заготовка сырья дикорастущих растений. <b>Практическая работа №24</b> Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона.	1		
4	Переработка и применение сырья дикорастущих растений <b>Практическая работа №25</b> Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.	1		
5	<b>Практическая работа №26</b> Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.	1		
6	<b>Практическая работа №27</b> Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.	1		
7	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1		
8	Условия и методы сохранения природной среды.	1		
	<b>МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	4		
	<b>Тема1</b> Этапы проектной деятельности	4		
9	Введение в творческий проект. Подготовительный этап.	1	<b>Осваивать</b> основные этапы проектной деятельности и их характеристики.	1,4,8
10	Конструкторский этап. Технологический этап.	1		
11	Этап изготовления изделия. Заключительный этап	1		
12	<b>Практическая работа № 1</b> Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.	1	<b>Составлять</b> перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	
	<b>МОДУЛЬ 2. Производство</b>	4		
	<b>Тема 2</b> Производство и труд как его основа. Предметы труда	4		

13	Труд как основа производства. Предметы труда. <i>Практическая работа №2</i> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства	1	<p><b>Получать представление</b> о труде как основе производства.</p> <p><b>Знакомиться</b> с различными видами предметов труда.</p> <p><b>Наблюдать и собирать</b> дополнительную информацию о предметах труда.</p> <p><b>Участвовать</b> в экскурсии.</p> <p><b>Выбирать</b> темы и <b>подготавливать</b> рефераты</p>	6,7
14	Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты	1		
15	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда <i>Практическая работа №3</i> Ознакомление с образцами предметов труда.	1		
16	<i>Практическая работа №4</i> Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов	1		
<b>МОДУЛЬ 3. Технология</b>		6		
<b>Тема 3. Признаки технологии. Технологическая документация</b>		6		
17	Основные признаки технологии.	1	<p><b>Получать представление</b> об основных признаках технологии.</p> <p><b>Осваивать</b> новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация.</p> <p><b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической документации.</p> <p><b>Осваивать</b> чтение графических объектов и составление технологических карт</p>	8,6,5
18	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1		
19	<i>Практическая работа № 5</i> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине.	1		
20	Техническая и технологическая документация	1		
21	<i>Практическая работа №6</i> Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей.	1		
22	<i>Практическая работа №7</i> Чтение и составление технологических карт.	1		
<b>МОДУЛЬ 4. Техника</b>		6		
<b>Тема 4. Конструкционные составляющие техники. Рабочие органы.</b>		6		
23	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин).	1	<p><b>Получать представление</b> об основных конструктивных элементах техники.</p> <p><b>Осваивать</b> новое понятие: рабочий орган машин.</p> <p><b>Ознакомиться</b> с разновид-</p>	2,4,8
24	Механическая трансмиссия в технических системах.	1		

25	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	1	<p>ностями рабочих органов в зависимости от их назначения.</p> <p><b>Разбираться</b> в видах и предназначении двигателей.</p> <p><b>Ознакомиться</b> с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.</p> <p><b>Выполнять</b> упражнения по пользованию инструментами</p>	
26	<b>Практическая работа 8</b> Упражнения по пользованию инструментами.	1		
27	<b>Практическая работа №9</b> Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.	1		
28	<b>Практическая работа №10</b> Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.	1		
	<b>МОДУЛЬ 5.</b> <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	8		
	<b>Тема 5. Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии сборки</b>	8		
29	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. <b>Практическая работа №11</b> по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов Изготовление изделий из папье-маше.	1	<p><b>Осваивать</b> разновидности технологий механической обработки материалов.</p> <p><b>Анализировать</b> свойства материалов, пригодных к пластическому формованию.</p> <p><b>Получать представление</b> о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.</p> <p><b>Сформировать представление</b> о способах соединения деталей из разных материалов.</p> <p><b>Познакомиться</b> с методами и средствами отделки изделий.</p> <p><b>Анализировать</b> особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи</p>	1,4,5,6,8
30	<b>Практическая работа №12</b> Обработка текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин	1		
31	<b>Практическая работа № 13</b> Изготовление проектного изделия из фольги.	1		

32	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. <i>Практическая работа №14</i> Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы.	1	при изготовлении одежды. <b>Выполнять</b> 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, чёрных и цветных металлов	
33	<i>Практическая работа № 15</i> Экскурсия в учреждение СПО соответствующего профиля.	1		
34	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	1		
35	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. <i>Практическая работа №16</i> Изготовление проектных изделий из ткани и кожи	1		
36	Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	1		
<b>МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>		8		
<b>Тема 6. Технология обработки молока и кисло-молочных продуктов. Технология производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий</b>		8		
37	Основы рационального (здорового) питания.	1	<b>Получать представление</b> о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. <b>Осваивать</b> технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. <b>Определять</b> количество и	3,4,5,6,7
38	<i>Практическая работа №17</i> Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.	1		
39	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	1		

40	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	1	состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. <b>Исследовать и определять</b> доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. <b>Готовить</b> кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий	
41	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1		
42	Технология приготовления блюд из круп и бобовых.	1		
43	Технология производства макаронных изделий и приготовления блюд из них.	1		
44	<b>Практическая работа № 18</b> Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.	1		
	<b>МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b>	6		
	<b>Тема 7. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.</b>	6		
45	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	1	<b>Получать представление</b> о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. <b>Ознакомиться</b> с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием	1,2,3,5,6,7
46	<b>Практическая работа № 19</b> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии.	1		
47	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1		
48	Передача тепловой энергии..	1		
49	Аккумуляция тепловой энергии	1		
50	<b>Практическая работа № 20</b> Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание..	1		
	<b>МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации.</b>	6		
	<b>Тема 8. Способы отображения информации.</b>	6		2,5,6,8
51	Восприятие информации.	1	<b>Осваивать</b> способы отображения информации. <b>Получать представление</b> о	
52	Кодирование информации при передаче сведений.	1		

53	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1	многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. <b>Выполнить</b> задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации.	
54	Символы как средство кодирования информации	1		
55	<i>Практическая работа № 21</i> Запись информации различными средствами её отображения.	1		
56	<i>Практическая работа № 22</i> Чтение и запись информации различными средствами её отображения.	1		
	<b>МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства.</b>	6		
	<b>Тема 10. Основные технологии животноводства.</b>	6		
57	Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы.	1	<b>Получать представление</b> о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. <b>Подготовить</b> рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка	5,6,7,8
58	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.	1		
59	<i>Практическая работа № 28</i> Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых.	1		
60	<i>Практическая работа № 29</i> Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе справочной литературы и информации в Интернете.	1		
61	<i>Практическая работа № 30</i> Реферативное описание технологии разведения домашних животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.	1		
62	<i>Практическая работа № 31</i> Реферативное описание технологии разведения сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.	1		
	<b>МОДУЛЬ 11. Социальные технологии.</b>	6		
	<b>Тема 11. Виды социальных технологий.</b>	6		
63	Виды социальных технологий.	1	<b>Анализировать</b> виды социальных технологий. <b>Разрабатывать</b> варианты	1,3,5,8
64	Технологии коммуникации.	1		
65	Структура процесса коммуникации.	1		

66	<b>Практическая работа № 31</b> Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.	1	технологии общения	
67	<b>Практическая работа №32</b> Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.	1		
68	<b>Практическая работа №33</b> Разработка сценариев проведения общественных мероприятий.	1		

СОГЛАСОВАНО  
 Протокол заседания  
 школьного методического объединения  
 учителей естественно-математического  
 цикла  
 от 23 августа 2021 года № 1

---

В.К. Пичугина

СОГЛАСОВАНО  
 Заместитель директора по УВР

---

Е.В. Качура  
 25 августа 2021 года

Муниципальное образование  
 Ленинградский район

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
 средняя общеобразовательная школа №4 имени Г.М. Дуба  
 станицы Крыловской  
 муниципального образования  
 Ленинградский район

УТВЕРЖДЕНО  
 решением Педагогического совета  
 от августа 2021 года протокол №1

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **по технологии**

**Уровень образования (класс)** – основное общее образование, 5 класс

**Количество часов** –68

**Учитель** - Пичугина Валентина Константиновна

**Программа разработана на основе** примерной программы по технологии, включённой в содержательный раздел примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 года № 1/5), размещённой на сайте «Реестр примерных ООП» (<http://fgosreestr.ru/node2068>); авторской программы Технология 5–9 классы. Авторы В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г.Ю. Семенова - Москва. – Просвещение-2020

