

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя школа с. Лава

<p>«Рассмотрено» на заседании ШМО Руководитель ШМО: <u>А.А.</u> / А.А. Беспомощнова / Протокол № 1 от «26» августа 2021 г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора по УВР <u>М.Б.</u> / Е.Б.Миронова/ от «26» августа 2021 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор школы <u>Т.Е.Швецова</u> / Т.Е.Швецова/ Приказ № 77 от «27» августа 2021 г.</p>
--	---	---

**Рабочая программа**  
по технологии для 6 класса  
на 2021 -2022 учебный год  
базовый уровень  
68 часов

Автор учебника: В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю Семёнова и др.

Составитель: учитель I квалификационной категории  
Беспомощнова Анна Аркадьевна

2021 год

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### ***Личностные результаты:***

- 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:***

- 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:***

- 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;
- 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; 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 инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 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 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; владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- композиционное мышление;
- 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;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Обучающийся научится:**

- определять понятия «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырьё» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;

- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;

- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;

- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;

- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;

- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;

- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;

- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием; распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;

- выполнять разметку заготовок;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; определять назначение и особенности различных швейных изделий;

- различать основные стили в одежде и современные направления моды;

- отличать виды традиционных народных промыслов;

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; составлять рацион питания адекватный ситуации;

- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;

- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;

- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;

- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях. выявлять пути экономии электроэнергии в быту;

- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;

- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;

- читать электрические схемы;

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

- применять различные способы хранения овощей и фруктов;

- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;

- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов, приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции:
- молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины; осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела;

***Обучающийся получит возможность научиться:***

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач;
- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирования швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни; сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;

- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования; осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации; изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона;
- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение; разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях.

<b>Выпускник научится:</b>	<b>Выпускник получит возможность научиться:</b>
<b>Модуль 1. Производство</b>	
<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>
<b>Модуль 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	
<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-</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> <li>- овладеть элементами предпринимательской деятельности</li> </ul>

<p>технологическую документацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- контролировать ход и результаты работы;</li> <li>- оформлять проектные материалы;</li> <li>- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера</li> </ul>	
<p><b>Модуль 3. Технология</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять понятия «техносфера» и «технология»;</li> <li>- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;</li> <li>- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;</li> <li>- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;</li> <li>- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;</li> <li>- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> <li>- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;</li> <li>- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;</li> <li>- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.</li> </ul>
<p><b>Модуль 4. Техника</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;</li> </ul>

<p>машина», «конструкция», «механизм»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;</li> <li>- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;</li> <li>- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;</li> <li>- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;</li> <li>- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники; изготавливать модели рабочих органов техники;</li> <li>- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);</li> <li>- управлять моделями роботизированных устройств;</li> <li>- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</li> <li>- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);</li> <li>- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;</li> <li>- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.</li> </ul>
--	--

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;</li> <li>- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;</li> <li>- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием; осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;</li> <li>- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;</li> <li>- выполнять разметку заготовок;</li> <li>- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;</li> <li>- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали); выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять способы графического отображения объектов труда;</li> <li>- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;</li> <li>- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</li> <li>- выполнять несложное моделирование швейных изделий;</li> <li>- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;</li> <li>- проектировать и изготавливать</li> </ul>
---	---

<p>материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;</li> <li>- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>- определять назначение и особенности различных швейных изделий;</li> <li>- различать основные стили в одежде и современные направления моды;</li> <li>- отличать виды традиционных народных промыслов;</li> <li>- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;</li> <li>- снимать мерки с фигуры человека;</li> <li>- строить чертежи простых швейных изделий;</li> <li>- подготавливать швейную машину к работе;</li> <li>- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;</li> <li>- проводить влажно-тепловую обработку;</li> <li>- выполнять художественное оформление швейных изделий.</li> </ul>	<p>материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;</li> <li>- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;</li> <li>- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).</li> </ul>
<p><b>Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять рацион питания адекватный ситуации;</li> <li>- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;</li> <li>- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;</li> <li>- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</li> <li>- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню;</li> <li>- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- заготавливать впрок овощи и фрукты;</li> <li>- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- исследовать продукты питания лабораторным способом;</li> <li>- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд; осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;</li> <li>- составлять индивидуальный режим питания;</li> <li>- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;</li> <li>- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.</li> </ul>
<p><b>Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока;</li> </ul>

<p>неполадок электрической цепи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;</li> <li>- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;</li> <li>- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;</li> <li>- читать электрические схемы;</li> <li>- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гальванических элементов, генераторов тока;</li> <li>- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);</li> <li>- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;</li> <li>- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;</li> <li>- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.</li> </ul>
<p><b>Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;</li> <li>- отбирать и анализировать различные виды информации;</li> <li>- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;</li> <li>- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;</li> <li>- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;</li> <li>- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;</li> <li>- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;</li> <li>- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;</li> <li>- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</li> <li>- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации; изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;</li> <li>- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;</li> <li>- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.</li> </ul>
<p><b>Модуль 9. Технологии растениеводства</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;</li> <li>- рассчитывать нормы высева семян;</li> <li>- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;</li> <li>- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;</li> <li>- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;</li> <li>- применять различные способы хранения овощей и фруктов;</li> <li>- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;</li> <li>- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;</li> <li>- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>развития агротехнологий;</li> <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>- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;</li> <li>- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);</li> <li>- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.</li> </ul>
<b>Модуль 10. Технологии животноводства</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;</li> <li>- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;</li> <li>- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;</li> <li>- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;</li> <li>- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;</li> <li>- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;</li> <li>- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;</li> <li>- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.</li> </ul>	<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 молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> <li>- проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;</li> <li>- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;</li> <li>- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.</li> </ul>
<b>Модуль 11. Социальные технологии</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;</li> <li>- называть виды социальных технологий; характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;</li> <li>- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;</li> <li>- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;</li> <li>- ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;</li><li>- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий, оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;</li><li>- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;</li><li>- определять потребительную и меновую стоимость товара.</li></ul>	
---	--

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### **Вводный урок (1 ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе. Организация теоретической и практической частей урока.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

*Варианты объектов труда.* Учебник «Технология» для 6 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения

### **Глава 1. Основные этапы творческой проектной деятельности (4 ч.)**

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

*Практические работы.* Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

### **Глава 2. Производство (5 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.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

### **Глава 3. Технология (8 ч.)**

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

*Практические работы.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

### **Глава 4. Техника (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.* Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

### **Глава 5. Технологии ручной обработки материалов (4 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.

*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.

#### **Глава 6. Технология соединения и отделки деталей изделия (5 ч.)**

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.

#### **Глава 7. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов (3 ч.)**

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

*Практические работы.*

#### **Глава 8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов (8 ч.)**

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

*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.

#### **Глава 9. Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 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.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

#### **Глава 10. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч.)**

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

*Практические работы.* Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

#### **Глава 11. Технологии растениеводства (6 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.* Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

#### **Глава 12. Технологии животноводства (3 ч.)**

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

*Практические работы.* Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

### **Глава 13. Социальные технологии (3 ч.)**

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

*Практические работы.* Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

### **Итоговый урок (1 ч.)**

Обобщающая беседа по изученному курсу.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока		Раздел. Тема урока	§ учебника
п/п	в теме		
		<b>Вводный урок (1 ч.)</b>	
1	1	Вводный инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете.	
		<b>Глава 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч.)</b>	
2	1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап.	§1.1-1.2
3	2	Конструкторский этап.	§1.3
4	3	Технологический этап. Этап изготовления изделия.	§1.4-1.5
5	4	Заключительный этап. Защита проекта	§1.6
		<b>Глава 2. Производство (5 ч.)</b>	
6	1	Труд как основа производства. Предметы труда.	§2.1-2.2
7	2	Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё	§2.3-2.4
8	3	Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	§2.5-2.6
9	4	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	§2.7-2.8
10	5	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.	§2.9-2.10
		<b>Глава 3. Технология (8 ч.)</b>	
11	1	Основные признаки технологии	§3.1
12	2	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	§3.2
13	3	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	§3.2
14	4	Техническая и технологическая документация	§3.3
15	5	Техническая и технологическая документация	§3.3
16	6	Техническая и технологическая документация	§3.3
17	7	Практическая работа «Составление технологической карты»	стр.52
18	8	Практическая работа «Составление технологической карты»	стр.52
		<b>Глава 4. Техника (6 ч.)</b>	
19	1	Понятие о технической системе	§4.1
№ урока		Раздел. Тема урока	§ учебника
п/п	в теме		

20	2	Рабочие органы технических систем (машин).	§4.2
21	3	Двигатели технических систем (машин).	§4.3
22	4	Механическая трансмиссия в технических системах.	§4.4
23	5	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах.	§4.5
24	6	Кабинет и мастерская. Практические задания	стр.66-67
		<b>Глава 5. Технологии ручной обработки материалов (4 ч.)</b>	
25	1	Технологии резания. Технологии пластического формирования материалов.	§5.1-5.2
26	2	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	§5.3
27	3	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	§5.4
28	4	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	§5.5
		<b>Глава 6. Технологии соединения и отделки деталей изделия (5 ч.)</b>	
29	1	Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	§6.1
30	2	Технология соединения деталей с помощью клея.	§6.2
31	3	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	§6.3
32	4	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	§6.4
33	5	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	§6.5
		<b>Глава 7. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов (3 ч.)</b>	
34	1	Технологии наклеивания покрытий.	§7.1
35	2	Технологии окрашивания и лакирования.	§7.2
36	3	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	§7.3
		<b>Глава 8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов (8 ч.)</b>	
37	1	Основы рационального (здорового) питания.	§8.1
38	2	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	§8.2
39	3	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	§8.3
40	4	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	§8.3
<b>№ урока</b>		<b>Раздел. Тема урока</b>	<b>§ учебника</b>
<b>п/п</b>	<b>в теме</b>		

41	5	Технологии производства кулинарных изделий из круп и бобовых	§8.4
42	6	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых	§8.5
43	7	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	§8.6
44	8	Практическая работа «Приготовление блюд из молока, из кисломолочных продуктов, из круп или макаронных изделий»	Стр. 129-130
<b>Глава 9. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии (3 ч.)</b>			
45	1	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	§ 9.1.- 9.2.
46	2	Преобразование тепловой энергии в другие вид энергии и работу	§ 9.3.
47	3	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии	§ 9.4.-9.5.
<b>Глава 10. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч.)</b>			
48	1	Восприятие информации.	§10.1
49	2	Кодирование информации при передаче сведений.	§10.2
50	3	Сигналы и знаки при кодировании информации	§10.3
51	4	Сигналы и знаки при кодировании информации	§10.3
52	5	Символы как средство кодирования информации	§10.4
53	6	Кабинет и мастерская. Практические задания	Стр.152
<b>Глава 13. Социальные технологии (3 ч.)</b>			
54	1	Виды социальных технологий	§13.1
55	2	Технологии коммуникации	§13.2
56	3	Структура процесса коммуникации	§13.3
<b>Глава 12. Технологии животноводства (3 ч.)</b>			
57	1	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	§12.1
58	2	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	§12.2
59	3	Практическая работа по теме «Технологии животноводства»	Стр.181
<b>Глава 11. Технологии растениеводства (6 ч.)</b>			
60	1	Дикорастущие растения, используемые человеком	§11.1
<b>№ урока</b>		<b>Раздел. Тема урока</b>	<b>§ учебника</b>
<b>п/п</b>	<b>в теме</b>		
61	2	Лабораторно - практическая работа «Определение групп	Стр.166

		дикорастущих растений»	
62	3	Заготовка сырья дикорастущих растений. Практическая работа «Приёмы заготовки полезных дикорастущих растений»	§11.2
63	4	Лабораторно - практическая работа «Приёмы подготовки сырья дикорастущих растений на хранение»	Стр.166
64	5	Переработка и применение сырья дикорастущих растений Лабораторно - практическая работа «Способы закладки сырья дикорастущих растений на хранение»	Стр.167-168
65	6	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	§11.3
66	7	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений	§11.4
67	8	Условия и методы сохранения природной среды	§11.5
		<b>Итоговый урок (1 ч.)</b>	
68	1	Итоговый урок	