

Аннотация к рабочей программе по предмету «Технология» для обучающихся 5, 6 классов (вариант 2.2)

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для обучающихся 5, 6 классов с нарушением слуха (вариант 2.2) разработана в соответствии с ФГОС ООО на основе примерной адаптированной основной общеобразовательной программы основного общего образования обучающихся с нарушениями слуха (вариант 2.2).

В соответствии с учебным планом ГКОУ школы-интерната г.Тихорецка, изучение технологии складывается следующим образом:

5кл-68ч, 6 кл-68ч.

Учебный предмет «Технология» входит в предметную область «Технология».

Предметная область «Технология» наравне со всеми общеобразовательными предметами участвует в достижение личностных и метапредметных результатов образования в процессе осуществления предметно-практической и проектно-технологической деятельности обучающихся, а также формирует предметные результаты в процессе освоения рабочих программ по технологии.

Основная часть учебного времени на уроках технологии (не менее 70%) отводится на практическую деятельность обучающихся с нарушениями слуха, организуемую с учётом их особых образовательных потребностей.

Цель: развитие у обучающихся технико-технологической грамотности, технологической компетентности, культуры труда и деловых межличностных отношений.

Курс технологии ориентирован на приобретение обучающимися с нарушением слуха умений в прикладной творческой деятельности, а также на социально-трудовую адаптацию и реабилитацию в непрерывном процессе профессионального самоопределения.

Задачи:

– воспитание аккуратности, трудолюбия, предприимчивости, потребности в труде, уважения к людям труда, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе, бережливости, целеустремлённости, ответственности за результаты своей и коллективной деятельности;

– развитие необходимых в повседневной жизни базовых безопасных приёмов использования материалов, инструментов, приборов;

– развитие трудовых умений, а также начальных технических, технологических и начальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, созидательном труде;

– обучение использованию в трудовой деятельности знаний основ наук;

– подготовка к выполнению необходимых и доступных видов технологического и бытового труда;

– развитие коммуникативных умений;

– коррекция недостатков развития познавательной и речевой деятельности в процессе труда.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ Г. ТИХОРЕЦКА**

Утверждено
решением педсовета протокол №1
от 31.08.2022 года
председатель педсовета
_____ С.В.Тесленко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По предмету «Технология»

(указать предмет, курс, модуль)

Уровень образования (класс) 5, 6 кл (вариант 2.2)

(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием классов)

Количество часов 136 часов 5 кл - 68ч, 6 кл – 68ч

Учитель Орёл Людмила Александровна, Бондаренко Светлана Алексеевна

Программа разработана на основе программы по учебному предмету «Технология» для 5, 6 классов (вариант 2.2) разработана в соответствии с ФГОС ООО на основе примерной адаптированной основной образовательной программы основного общего образования обучающихся с нарушениями слуха (вариант 2.2), одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 18 марта 2022 г. № 1/22) и на основе примерной рабочей программы основного общего образования «Технология» для 5-9 классов, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 25 августа 2022 г. № 5/22)

(указать примерную или авторскую программу (программы), издательство, год издания при наличии)

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

Готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на её основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) патриотического воспитания;
- 2) гражданского воспитания;
- 3) духовно-нравственного воспитания;
- 4) эстетического воспитания;
- 5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия;
- 6) трудового воспитания;
- 7) экологического воспитания;
- 8) ценности научного познания.

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию
- российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- 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.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;
- понимание ценности отечественного и мирового искусства,
- народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;
- осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

Ценности научного познания и практической

деятельности:

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

Формирование 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.

Трудовое воспитание:

- уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);
- ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно
- достойном труде в российском обществе;
- готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
- умение ориентироваться в мире современных профессий;
- умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;
- ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

Экологическое воспитание:

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

Метапредметные результаты***Базовые логические действия:***

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; формировать запросы к информационной системе с целью

получения необходимой информации;
оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
опытным путём изучать свойства различных материалов;
овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения,
уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
понимать различие между данными, информацией и знаниями;
владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
уметь распознавать некорректную аргументацию.

Предметные результаты

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии изучаемой технологией.

5 КЛАСС

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технология»

- характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;

- получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
- применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Робототехника»

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;
- знать и уметь применять основные законы робототехники;
- конструировать и программировать движущиеся модели;
- получить возможность сформировать навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;

- владеть навыками моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

Модуль «Технология домашнего хозяйства»

- овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи;
- определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета;
- освоить особенности строения, назначения, принципы работ со стиральной машиной, утюгом, пылесосом;
- изучить правила безопасности при работе с домашними электроприборами;
- применять правилами гостеприимства;
- изучить традиции гостеприимства разных народов.

Модуль «Животноводство»

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления животноводства;
- характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
- описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
- называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;
- оценивать условия содержания животных в различных условиях;
- владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;
- характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;
- характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на рынке труда.

Модуль «Растениеводство»

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления растениеводства;
- характеризовать виды и свойства почв данного региона;
- назвать ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
- классифицировать культурные растения по различным основаниям;
- называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
- назвать опасные для человека дикорастущие растения;
- называть полезные для человека грибы;
- называть опасные для человека грибы;

- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
- характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;
- получить возможность научиться использовать цифровые устройства и программные сервисы в технологии растениеводства;
- характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на рынке труда.

6 КЛАСС

Модуль «Производство и технологии»

- называть и характеризовать машины и механизмы;
- конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;
- решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;
- предлагать варианты усовершенствования конструкций;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- называть народные промыслы по обработке металла;
- называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;
- исследовать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;
- знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять качество молочных продуктов, называть
- правила хранения продуктов;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;
- называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;
- называть национальные блюда из разных видов теста;
- называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
- характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
- выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
- выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии
- изготовления проектных изделий.

Модуль «Технология домашнего хозяйства»

- овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи;
- определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета;
- освоить особенности строения, назначения, принципы работы с электрической плитой, микроволновой печью, посудомоечной машины, блендером, миксером, тостером, электромясорубкой, мультиваркой, кофемашиной;
- изучить правила безопасности при работе с домашними электроприборами;
- применять правилами гостеприимства;
- изучить традиции гостеприимства разных народов.

Модуль «Растениеводство»

- характеризовать основные направления растениеводства;
- описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
- характеризовать виды и свойства почв данного региона;
- называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
- классифицировать культурные растения по различным основаниям;
- называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
- назвать опасные для человека дикорастущие растения;
- называть полезные для человека грибы;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
- характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;
- получить опыт использования цифровых устройств и программных сервисов в технологии растениеводства;
- характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на рынке труда.

3. Содержание учебного предмета «Технология»

Учебный предмет «Технология» является общим для обучающихся с нормативным развитием и с нарушениями слуха, сохраняя модульную структуру и содержание модулей, их дифференциацию на инвариантные и вариативные.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технологии»

Модуль «Производство и технология» является общим по отношению к другим модулям, вводящим учащихся в мир техники, технологий и производства. Все основные технологические понятия раскрываются в модуле в системном виде, чтобы потом осваивать их на практике в рамках других инвариантных и вариативных модулях.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область.

Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий.

Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология». Содержание модуля построено на основе последовательного погружения учащихся в технологические процессы, технические системы, мир материалов, производство и профессиональную деятельность.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В модуле на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: историко-культурное значение материала, экспериментальное изучение свойств материала, знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия использования материалов и применения технологий, а также характеризуются профессии людей, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Модуль может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов

С учётом интересов участников образовательных отношений, географического положения, материально-технических возможностей образовательной организации, пожеланий родителей для 5 и 6 классов (вариант 1.2) были выбраны следующие

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ:

Модуль «Технология домашнего хозяйства»

Модуль знакомит учащихся с организацией труда в семье. Учит планировать бюджет семьи. Знакомит с финансовой документацией семьи, с правилами ухода и хранения вещей, с основными приёмами влажно-тепловой обработки вещей, с правилами пользования моющими средствами и их хранения, с правилами ухода за обувью и многими важными аспектами домашнего хозяйства.

Модуль «Растениеводство»

Данный модуль знакомят учащихся с классическими и современными технологиями в сельскохозяйственной сфере. Особенность технологий заключается в том, что они направлены на природные объекты, имеющие свои биологические циклы.

В этом случае существенное значение имеет творческий фактор — умение в нужный момент скорректировать технологический процесс.

Модуль «Робототехника»

В этом модуле наиболее полно реализуется идея конвергенции материальных и информационных технологий. Важность данного модуля заключается в том, что в нём формируются навыки работы с когнитивной составляющей (действиями, операциями и этапами), которые в современном цифровом социуме приобретают универсальный характер.

Модуль «Животноводство»

Модуль знакомит учащихся с классическими и современными технологиями в сельскохозяйственной сфере. Особенностью этих технологий заключается в том, что их объектами в данном случае являются природные объекты, поведение которых часто не подвластно человеку. В этом случае при реализации технологии существенное значение имеет творческий фактор — умение в нужный момент скорректировать технологический процесс.

5 КЛАСС

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технология»

Раздел. Преобразовательная деятельность человека.

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.

Раздел. Простейшие машины и механизмы.

Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.

Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии.

Технологии и алгоритмы.

Раздел. Материалы и их свойства.

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины.

Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов.

Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов. Тонколистовая сталь и проволока.

Раздел. Основные ручные инструменты.

Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью.

Инструменты для работы с древесиной. Инструменты для работы с металлом.

Компьютерные инструменты.

Раздел. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений.

Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью. Действия при работе с древесиной.

Действия при работе с тонколистовым металлом. Приготовление пищи.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Робототехника»

Раздел. Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители.

Цели и способы их достижения. Планирование последовательности шагов, ведущих к достижению цели. Понятие исполнителя. Управление исполнителем: непосредственное или согласно плану.

Системы исполнителей. Общие представления о технологии. Алгоритмы и технологии.

Компьютерный исполнитель. Робот. Система команд исполнителя.

От роботов на экране компьютера к роботам-механизмам.

Система команд механического робота. Управление механическим роботом.

Робототехнические комплексы и их возможности. Знакомство с составом робототехнического конструктора.

Раздел. Роботы: конструирование и управление.

Общее устройство робота. Механическая часть. Принцип программного управления.

Принципы работы датчиков в составе робототехнического набора, их параметры и применение.

Принципы программирования роботов.

Модуль «Технологии домашнего хозяйства»

Экономика домашнего хозяйства.

Гигиена помещений.

Домашние электроприборы.

Основы гостеприимства.

Модуль «Животноводство»

Раздел. Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных животных.

Домашние животные. Приручение животных как фактор развития человеческой цивилизации.

Сельскохозяйственные животные.

Содержание сельскохозяйственных животных: помещение, оборудование, уход.

Разведение животных. Породы животных, их создание.

Лечение животных. Понятие о ветеринарии.

Заготовка кормов. Кормление животных. Питательность корма. Рацион.

Животные у нас дома. Забота о домашних и бездомных животных.

Модуль «Растениеводство»

Раздел. Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур.

Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации. Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия.

Почвы, виды почв. Плодородие почв.

Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные.

Сельскохозяйственная техника.

Культурные растения и их классификация.

Выращивание растений на школьном/приусадебном участке.

Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.

Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений и их плодов. Сбор и заготовка грибов.

Соблюдение правил безопасности.

6 КЛАСС

ИНВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ:

Модуль «Производство и технологии»

Производственно-технологические задачи и способы их решения.

Модели и моделирование. Виды машин и механизмов. Моделирование технических устройств.

Конструирование изделий. Конструкторская документация.

Конструирование и производство техники. Усовершенствование конструкции.

Основы изобретательской и рационализаторской деятельности.

Технологические задачи, решаемые в процессе производства и создания изделий. Соблюдение технологии и качество изделия (продукции).

Информационные технологии. Перспективные технологии.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

Технологии обработки конструкционных материалов

Получение и использование металлов человеком. Рациональное использование, сбор и переработка вторичного сырья.

Общие сведения о видах металлов и сплавах. Народные промыслы по обработке металла. Профессии, связанные с производством и обработкой металлов.

Технологии обработки текстильных материалов

Современные текстильные материалы, получение и свойства.

Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия.

Одежда, виды одежды. Мода и стиль.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, укладка для инструментов, сумка, рюкзак; изделие в технике лоскутной пластики).

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

Технологии обработки пищевых продуктов

Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов. Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса. Блюда из птицы. Заправочные супы.

Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто).

Профессии, связанные с пищевым производством.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

Модуль «Технологии домашнего хозяйства»

Гигиена помещений.

Домашние электроприборы.

Основы гостеприимства.

Модуль «Растениеводство»

Состояние газонов на пришкольном участке.

Многолетние цветковые растения.

Декоративное садоводство.

Строение саженца дерева или кустарника.

Правила посадки дерева и кустарника.

Дорожки. Функция дорожек на участке. Виды дорожек.

Цветники и клумбы. Правила формирования клумб.

Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Модули, разделы, темы	Кол-во часов	Характеристика деятельности обучающихся	Основные направления воспитательной деятельности
1	Инвариативный модуль «Производство и технологии»	6		1,2, 3,4, 6,7, 8
1.1	Преобразовательная деятельность человека.	3	характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; выделять простейшие элементы различных моделей;	6,7,8
1.2	Простейшие машины и механизмы	3	называть основные виды механических движений; описывать способы преобразования движения из одного вида в другой; называть способы передачи движения с заданными усилиями и скоростями; изображать графически простейшую схему машины или механизма, в том числе с обратной связью;	1,6,7,8
2	Инвариативный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	25		1,3.4, 6,7, 8
2.1	Структура технологии: от материала к изделию	3	называть основные элементы технологической цепочки; называть основные виды деятельности в процессе создания технологии;	3,4,7,8

			объяснять назначение технологии; читать (изображать) графическую структуру технологической цепочки;	
2.2	Материалы и изделия	5	называть основные свойства бумаги и области её использования; называть основные свойства ткани и области её использования; называть основные свойства древесины и области её использования; называть основные свойства металлов и области их использования; сравнивать свойства бумаги, ткани, дерева, металла;	1,6,7,8
2.3	Основные ручные инструменты	4	называть назначение инструментов для работы с данным материалом; оценивать эффективность использования данного инструмента; выбирать инструменты, необходимые для изготовления данного изделия; создавать с помощью инструментов простейшие изделия из бумаги, ткани, древесины, железа;	3,4,5,6,7,8
2.4	Трудовые действия как основные слагаемые технологии	13	называть основные измерительные инструменты; называть основные трудовые действия, необходимые при обработке данного материала; выбирать масштаб измерения, адекватный поставленной задаче; осуществлять измерение с помощью конкретного измерительного инструмента; конструировать технологические операции по обработке данного материала из трудовых действий;	1,4,6,7,8

3	Вариативный модуль «Робототехника»	4		4,5,6,8
3.1	Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители	2	Понятие исполнителя. Управление исполнителем: непосредственное или согласно плану. Системы исполнителей. Общие представления о технологии.	4,5,6,8
3.2	Роботы: конструирование и управление	2	Принципы программирования роботов.	4,5,6,7,8
4	Вариативный модуль «Технологии домашнего хозяйства»	21		1,3,4, 6,7, 8
4.1	Экономика домашнего хозяйства	6	Осознают и осуществляют организацию труда в семье; участвуют в деловой игре «Распределение трудовых обязанностей в семье». Рассчитывают бюджет семьи. Распределяют доходы и расходы семьи. Дифференцируют разновидности инвентаря для работы во дворе и огороде. Осуществляют уход за уборочным инвентарём. Знакомятся с правилами безопасности работы с инвентарём. Осуществляют уборку территории, окапывание деревьев.	1,3,4,6,7,8
4.2	Гигиена помещений	3	Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организуют рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.	4, 5, 6, 7, 8
4.3	Домашние электроприборы	7	Осваивают особенности строения, назначения, принципы работы со стиральной машиной, утюгом, пылесосом.	1,4,5,6,7,8

			Изучают правила безопасности при работе с домашними электроприборами.	
4.4	Основы гостеприимства	5	Знакомятся с правилами гостеприимства и традициями гостеприимства разных народов. Участвуют в ролевых играх. Учатся как дарить и принимать подарки, оформлять поздравления и пожелания. Изучают и применяют на практике правила поведения за столом.	1,2,3,4,6,7,8
5.	Вариативный модуль «Животноводство»	4		1,3,4,5,6,7,8
5.1	Приручение животных как фактор развития человеческой цивилизации. Сельскохозяйственные животные	4	Получать представление о потребностях человека, кроме потребностей в пище и одежде, можно удовлетворить с помощью животных в 21 веке. Определять в каких областях современной жизни и для чего используются животные. Внимательно относиться к животным и вести за ними наблюдения, чтобы выявлять тех животных, которые нуждаются в помощи.	1,3,4,5,6,7,8
6.	Вариативный модуль «Растениеводство»	8		1,3.4, 6,7, 8
6.1	Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур.	8	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Состав и виды почв	4, 5, 6, 7, 8

6 класс

№ п/п	Модули, разделы, темы	Кол-во часов	Характеристика деятельности обучающихся	Основные направления воспитательной деятельности
1	Инвариативный модуль «Производство и технологии»	8		1,2, 3,4, 6,7, 8
1.1	Модели и моделирование. Модели технических устройств	2	Характеризуют предметы труда в различных видах материального производства; анализируют виды моделей, изучают способы моделирования	6,7,8
1.2	Технологические машины. Основы начального технического моделирования.	2	Решают простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов; предлагают варианты усовершенствования конструкций	1,6,7,8
1.3	Техническое конструирование. Конструкторская документация	2	Конструируют, оценивают и используют модели в познавательной и практической деятельности; разрабатывают несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач	1,6,7,8
1.4	Информационные технологии. Перспективные технологии	2	Характеризуют предметы труда в различных видах материального производства; виды современных технологий и определять перспективы их развития.	1,6,7,8
2	Инвариативный модуль «Технологии обработки	10		1,3.4, 6,7, 8

	материалов и пищевых продуктов»			
2.1	Технологии обработки конструкционных материалов	2		
2.1.1	Металлы и способы их обработки.	2	Находят общие сведения о металлургической промышленности; влияние технологии производства и обработки металлов на окружающую среду; основные свойства металлов и сплавов	1,6,7,8
2.2	Технологии обработки текстильных материалов	8		
2.2.1	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	2	Знакомятся с производством тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	1,4,6,7,8
2.2.3	Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Ткацкие переплетения.	2	Изучают свойства шерстяных и шелковых тканей. Ткацкие переплетения	1,4,6,7,8
2.2.3	Швейная машина. История швейной машины. Уход за швейной машиной.	2	Знакомятся с историей швейной машины. Уход за швейной машиной.	1,4,6,7,8

2.2.4	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Требования к рабочей одежде	2	Называют виды, классифицируют одежду; изучают основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Требования к рабочей одежде.	1,4,6,7,8
2.3	Технологии обработки пищевых продуктов	20		
2.3.1	Основы рационального питания: молоко и молочные продукты	2	Изучают ассортимент молочных продуктов, пищевую ценность молока и молочных продуктов. Осваивают технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Определяют качество молочных продуктов, изучают правила хранения продуктов.	1,4,5,6,7,8
2.3.2	Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря	4	Определяют свежесть рыбы органолептическими методами, срок годности рыбных консервов. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Разделяют солёную рыбу. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают и готовят блюда из рыбы. Определяют качество термической обработки рыбных блюд. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят при помощи интернет-ресурсов и представляют информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.	1,4,5,6,7,8
2.3.3	Блюда из мяса	4	Определяют качество мяса органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.	4, 5, 6, 7, 8

			<p>Планируют последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполняют механическую кулинарную обработку мяса. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают и готовят блюда из мяса. Проводят оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда.</p>	
2.3.4	Блюда из птицы	2	<p>Определяют качество птицы органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планируют последовательность технологических операций. Осуществляют механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовят блюда из птицы. Проводят дегустацию блюд из птицы. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят при помощи интернет-ресурсов и представляют информацию о блюдах из птицы.</p>	1,4,5,6,7,8
2.3.5	Заправочные супы	2	<p>Определяют качество продуктов для приготовления супа. Готовят бульон. Готовят и оформляют заправочный суп. Определяют консистенцию супа. Соблюдают безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивают приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p>	4, 5, 6, 7, 8

			Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд.	
2.3.6	Приготовление обеда	2	Подбирают текстиль для сервировки стола к обеду.	1,4,5,6,7,8
2.3.7	Мои любимые блюда	4	Подбирают столовые приборы и посуду для обеда. Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполняют сервировку стола к обеду, овладевают навыками эстетического оформления стола. Планируют последовательность технологических операций. Соблюдают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовят блюда из макаронных изделий и теста. Проводят дегустацию блюд из макаронных изделий и теста. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Рассказывают, представляют свои любимые блюда	
3	Вариативный модуль «Технологии домашнего хозяйства»	16		1,3.4, 6,7, 8
3.1	Гигиена помещений	3	Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организуют рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.	4, 5, 6, 7, 8
3.2	Домашние электроприборы	7	Осваивают особенности строения, назначения, принципы работы с электрической плитой, микроволновой печью, посудомоечной машины, блендером, миксером, тостером, электромясорубкой,	1,4,5,6,7,8

			мультиваркой, кофемашиной. Изучают правила безопасности при работе с домашними электроприборами.	
3.3	Основы гостеприимства	6	Знакомятся с правилами гостеприимства и традициями гостеприимства разных народов. Участвуют в ролевых играх «Если ты ждешь гостей» и «Если ты идешь в гости». Учатся как дарить и принимать подарки, оформлять поздравления и пожелания. Изучают и применяют на практике правила поведения за столом.	1,2,3,4,6,7,8
4.	Вариативный модуль «Растениеводство»	14		1,3.4, 6,7, 8
4.1	Декоративное садоводство	6	Знакомятся с этапами озеленения. Подготавливают территории к посадке. Осваивают принципы закладки газона. Осуществляют уход за газоном, цветниками и клумбами. Изучают правила формирования клумб и оформления дорожек. Осуществляют декоративное оформление дорожки.	4, 5, 6, 7, 8
4.2	Основы ландшафтного дизайна	8	Дифференцируют разновидности инвентаря для работы во дворе и огороде. Осуществляют уход за уборочным инвентарем. Знакомятся с правилами безопасности работы с инвентарем. Учатся составлять и оформлять план участка, оценивать состояние газонов на пришкольном участке. Усваивают приемы ухода за цветником. Изучают многолетние цветковые растения.	1,4,5,6,7,8

