

Приложение к ООП ООО

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«ЛИВАДИЙСКАЯ САНАТОРНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**

**РАССМОТРЕНО И
ПРИНЯТО**

на заседании МО

Протокол № 3

от «24» августа 2020 г.

Руководитель МО
И.В. Ключниченко И.В. Ключниченко

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

_____ В.П. Цёма

«28» августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

_____ М.И. Дорогина

Приказ № _____

от «28» августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО
ПО ТЕХНОЛОГИЯМ**

ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ

5-6 КЛАСС

Учитель: О.С. Сикирицкая

2020 г.

Пояснительная записка
ОБОСНОВАНИЕ РАЗБИВКИ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ
НА ОТДЕЛЬНЫЕ МОДУЛИ И ТЕМЫ.

Разбивка содержания программы на отдельные модули и темы, выделение на данные модули и темы учебных часов в объеме, определенном календарно-тематическим планом строится с учетом:

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностей местных социально-экономических условий.

Межпредметные связи, преемственность.

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 и 6 классах используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология, основы здорового образа жизни.

СРОК РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ 5 ЛЕТ

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГИЯ» (5-6 КЛАССЫ) ПО НАПРАВЛЕНИЯМ РАЗВИТИЯ:**

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

- Познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; – Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- Умения планировать процесс созидательной и познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление творческого подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или в ходе технологического процесса.
- Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности.

–Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов

.–Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

–Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

–Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

–Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

–Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

–Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

–Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

–Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

–Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

–Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

–умение пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

–умение ориентироваться 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;

–умение ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого 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;

–навыки владения кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

–владение методами творческой деятельности;

–умение применять элементы прикладной экономики при обозначении технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

–способность планировать технологический процесс и процесс труда;

–умения организовать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;

–умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

–умения подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;

–умения подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умения обосновывать разработку материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения 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;
- умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санатории и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умения выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и т.д.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учетом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- умения применять различные технологии технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- развитие пространственного художественного воображения;

- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившиеся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

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 учетом технологических требований;

**ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТЫ МОГУТ БЫТЬ
СТРУКТУРИРОВАНЫ И КОНКРЕТИЗИРОВАНЫ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ:**

5 класс	<p>По завершении учебного года обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • характеризует рекламу как средство формирования потребностей; • характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; • называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; • разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями; • объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; • приводит произвольные примеры производственных технологий и
----------------	--

	<p>технологий в сфере быта;</p> <ul style="list-style-type: none"> • объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты; • составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту; • осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции; • осуществляет выбор товара в модельной ситуации; • осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; • конструирует модель по заданному прототипу; • осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки); • получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы; • получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели; • получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; • получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму; • получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов; • получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.
6 класс	<p>По завершении учебного года обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания; описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры; • оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека; • проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы; • проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта; • читает элементарные чертежи и эскизы; • выполняет эскизы механизмов, интерьера; • освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности); • применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем; • строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме; • получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;

	<ul style="list-style-type: none"> • получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ; • получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов; • получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи); • получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.
--	--

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИИ В 5-6 КЛАССАХ ОСНОВНЫЕ МОДУЛИ В КУРСЕ ТЕХНОЛОГИИ

Структура содержания программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в каждом классе, в данном случае 5 и 6 классах, по Программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей.

Модуль 1: Методы и средства творческой и проектной деятельности

Модуль 2: Производство

Модуль 3: Технология

Модуль 4: Техника

Модуль 5: Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Модуль 6: Технологии обработки пищевых продуктов

Модуль 7: Технологии получения, преобразования и использования энергии

Модуль 8: Технологии получения, обработки и использования информации

Модуль 9: Технологии получения, обработки и использования информации

Модуль 10: Технологии растениеводства

Модуль 11: Технологии животноводства

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоения информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- Получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- Элементы черчения, графики и дизайна;
- Элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

5 класс

Введение – 1 час

Теоретические сведения

Организация работы на уроках технологии. Распорядок работы кабинета, мастерской. Правила поведения в кабинете. Ресурсы кабинета – мастерской. Виды деятельности. Безопасные приёмы работы.

Практическая деятельность

Практическая работа № 1. Знакомство с оборудованием мастерской, литературой, безопасными приёмами работы.

Модуль 1: Методы и средства творческой и проектной деятельности. 2 часа

Теоретические сведения

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Модуль 2: Производство. 2 часа

Теоретические сведения

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

Практическая деятельность

Практическая работа: Сбор дополнительной информации о техносфере в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов. Проанализируйте работу продавца магазина(последовательность действий и операций).

Модуль 3: Технология. 9 часов

Теоретические сведения – 3 час

Что такое технология. Классификация производств и технологий. Виды материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Материалы, изменившие мир. Текстильные материалы. Биотехнологии. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Технологии получения материалов. Механические свойства конструктивных материалов. Инновационные предприятия. Графическое отображение формы предмета. Технологическая карта.

Практическая деятельность

Практическая работа: Сбор дополнительной информации о технологиях в справочной литературе. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете.

Элементы материаловедения - 2 часа

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда

Образца полотняного переплетения. Образцы лицевой и изнаночной сторон ткани.

Теоретические сведения

Конструирование и моделирование швейных изделий - 4 часа

Основные теоретические сведения

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона.

Варианты объектов труда

Сантиметровая лента, чертежные принадлежности, ножницы, образцы моделей фартуков.

Практическая деятельность

Практическая работа: Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства. Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрофицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Сбор дополнительной информации о технологиях в справочной литературе. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете. Подготовка рефератов.

Модуль 4: Техника. 3 часа

Теоретические сведения – 1 час

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Системы автоматического управления. Инструменты и механизмы. Альтернативные источники энергии. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Элементы машиноведения - 2 часа

Теоретические сведения

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практическая деятельность

Практическая работа: Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Варианты объектов труда

Шпулька, швейная машина, таблицы, инструкции.

Модуль 5: Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 29 часов

Теоретические сведения – 2 час

Виды материалов. Натуральные, синтетические, искусственные материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение предмета.

Ручные работы - 3 часа

Теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практические работы

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Технология изготовления швейных изделий - 4 часа

Основные теоретические сведения

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Варианты объектов труда

Игольницы.

Теоретические сведения

Вышивка – 14 часов

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узелкового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы: Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда: Салфетки, игольницы.

Изготовление изделий из тонколистового металла и проволоки - 3 часа

Теоретические сведения

Металлы; их основные свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Виды и способы получения листового металла: листовой металл, жель, фольга. Проволока и способы ее получения. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Понятие об изделии и детали. Ручные инструменты и приспособления для обработки проволоки, их назначение. Основные технологические операции обработки проволоки и особенности их выполнения: определение длины заготовки, правка, линейная разметка, резание, гибка. Правила безопасности труда.

Практические работы

Выполнение изделий из тонкой проволоки и бисера.

Варианты объектов труда

Проволока, бисер, образцы изделий, схемы плетения на проволоке изделий.

Теоретические сведения

Технология изготовления изделий на основе плоскостных деталей - 3 часа

Древесина и ее применение. Лиственные и хвойные породы древесины. Характерные признаки и свойства. Природные пороки древесины: сучки, трещины, гниль. Виды древесных материалов: пиломатериалы, шпон, фанера. Области применения древесных материалов. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России

Практические работы

Зарисовка в тетрадях строения фанеры, получения шпона, изготовление изделий из карандашей.

Модуль 6: Технологии обработки пищевых продуктов. 14 часов

Теоретические сведения

Санитария и гигиена - 1 час

Теоретические сведения Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практические работы

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Варианты объектов труда

Исследовательская работа: моющие средства для мытья посуды (виды, свойства). Подготовка рефератов, сообщений.

Физиология питания - 2 часа

Теоретические сведения

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

Практическая деятельность

Практическая работа: Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Подготовка рефератов, сообщений.

Приготовление блюд из овощей – 3 часа

Технологии тепловой обработки овощей. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей. Приготовление блюд из свежих овощей.

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Практическая деятельность

Практические работы: Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление одного блюда из вареных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Практические работы: Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Подготовка рефератов, сообщений.

Варианты объектов труда

Примерный перечень блюд (рецепты, эскизы):

- Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
- Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
- Салат из редьки с огурцами и сметаной.
- Салат из отварной свеклы с изюмом.
- Винегрет зимний постный.
- Картофель отварной с маслом и зеленью.
- Картофель, сваренный в молоке.
- Картофель, сваренный на пару.
- Тыква, запеченная в духовом шкафу.
- Кукуруза в початках отварная.

Блюда из яиц – 2 часа

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Приготовление блюда из яиц (рецепты).

Варианты объектов труда

Примерный перечень блюд (рецепты, эскизы):

Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

Яичница глазунья.

Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Бутерброды, горячие напитки – 4 часа

Основные теоретические сведения

Виды бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку (в виде домашнего задания – отчет).

Варианты объектов труда

Примерный перечень блюд:

Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

Бутерброд с сельдью и маслом.

Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.

Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Сервировка стола - 2 часа

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда

Тканевые и бумажные салфетки. Складывание салфеток.

Модуль 7: Технологии получения, преобразования и использования энергии. 2 часа

Теоретические сведения

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Практическая деятельность

Практическая работа: Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, об областях получения и применения механической энергии. Подготовка рефератов, сообщений. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки йо-йо.

Модуль 8: Технологии получения, обработки и использования информации. 1 час

Теоретические сведения

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Специфика социальных технологий. Современные информационные технологии. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Способы материального представления и записи визуальной информации. Социальные сети как технология.

Практическая деятельность

Практическая работа: Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Подготовка рефератов, сообщений.

Модуль 9: Технологии растениеводства. 2 часа

Теоретические сведения

Растения как объект технологии. Значения культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика классификация культурных растений. Исследование культурных растений и опыты с ними. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду.

Практическая деятельность

Практическая работа: Описание основных агротехнологических приемов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Уход за комнатными растениями. Подготовка рефератов, сообщений.

Модуль 10: Технологии животноводства. 2 часа

Теоретические сведения

Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для цирка, спорта, охоты и науки.

Практическая деятельность

Практическая работа: Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. Подготовка рефератов, сообщений. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных, описание видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.

Модуль 11: Социальные технологии. 1 час

Теоретические сведения

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

Практическая работа: Составление и обоснование перечня личных потребностей. Иерархическое построение личных потребностей.

6 КЛАСС

Введение – 1 час

Теоретические сведения

Организация работы на уроках технологии. Распорядок работы кабинета, мастерской. Правила поведения в кабинете. Ресурсы кабинета – мастерской. Виды деятельности. Безопасные приёмы работы.

Практическая деятельность

Практическая работа: Знакомство с оборудованием мастерской, литературой, безопасными приёмами работы.

Модуль 1: Методы и средства творческой и проектной деятельности. 2 часа

Теоретические сведения

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап.

Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

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

Практическая деятельность

Практические работы: Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.

Модуль 2: Производство. 2 часа

Теоретические сведения

Труд как основа производства. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё.

Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Общая характеристика производства. Умственный и физический труд.

Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.

Понятие о сырьё и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

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

Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Практическая деятельность

Практические работы: Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление

рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

Модуль 3: Технология. 10 часов

Теоретические сведения – 2 час

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

Практические работы: Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Чтение чертежа или технического рисунка. Составление технологической документации. Подготовка рефератов.

Практическая деятельность

Элементы материаловедения - 2 час

Основные теоретические сведения: Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практическая деятельность

Практические работы: Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда

Коллекция образцов хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практическая деятельность

Конструирование и моделирование швейных изделий - 6 час

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практическая деятельность

Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда: Чертеж и выкройка юбки.

Модуль 4: Техника. 5 часов

Теоретические сведения – 1 час

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы

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

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

Практическая деятельность

Элементы машиноведения - 4 час

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы: Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда: Швейная машина.

Модуль 5: Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов - 28 часов

Теоретические сведения

Технология изготовления швейных изделий - 5 час

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы: Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажнотепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда: Юбка коническая, клиньевая или прямая («народная кукла»)

Технология изготовления изделий на основе плоскостных деталей - 2 часа

Теоретические сведения

Виды пиломатериалов, технология их производства и область применения. Влияние технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека. Технологические пороки древесины: механические повреждения, заплесневелость, деформация. Профессии, связанные с обработкой древесины и древесных материалов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Основные технологические операции и особенности их выполнения: разметка, пиление, долбление, сверление отверстий; сборка деталей изделия, контроль качества; столярная и декоративная отделка изделий. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами

Практические работы

Определение видов древесных материалов по внешним признакам. Ознакомление с видами ручных инструментов (измерительной линейкой, столярным угольником, ножовкой, напильником, лобзиком, абразивной шкуркой, молотком, клещами). Чертеж и технологическая карта.

Варианты объектов труда

Плоскостные игрушки, игры, кухонные и бытовые принадлежности, декоративно-прикладные изделия.

Теоретические сведения

Изготовление изделий из тонколистового металла и проволоки - 2 часа

Металлы и сплавы, основные технологические свойства металлов и сплавов. Основные способы обработки металлов: резание, пластическая деформация, литье. Влияние технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с обработкой металлов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Сталь как основной конструкционный сплав. Инструментальные и конструкционные стали. Виды сортового проката. Современные технологические машины. Назначение ручных инструментов и приспособлений для изготовления деталей и изделий: штангенциркуль, кернер, слесарная ножовка, зубило.

Практические работы: Распознавание видов металлов. Чтение чертежей деталей из тонколистового металла и проволоки: определение материала изготовления, формы и размеров детали, ее конструктивных элементов. Определение последовательности изготовления детали по технологической карте.

Варианты объектов труда: Изготовление декоративных цветов из проволоки и лака.

Теоретические сведения

Вышивка крестом – 13 час

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности вышивки крестом: построение композиции, колоритное решение рисунка. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Приемы выполнения вышивки крестом.

Практические работы: построение композиции, колоритное решение рисунка. Оформление изделий в технике вышивки крестом (салфетки, бискорню, картины и т.д.)

Варианты объектов труда: салфетки, бискорню, игольники, картины и т.д.

Теоретические сведения

Лоскутное шитье - 6 час

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы: Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда: Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Модуль 6: Технологии обработки пищевых продуктов. 4 часа

Теоретические сведения

Физиология питания - 2 часа

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы: Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах

Варианты объектов труда: Таблицы, справочные материалы, расчеты суточного потребления минералов и микроэлементов. Проектно-исследовательские работы, рефераты, кроссворды.

Теоретические сведения

Блюда из молока и кисломолочных продуктов - 2 час

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы: Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши (теория). Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов (домашние рецепты). Рефераты, исследовательские работы по теме.

Варианты объектов труда: Исследовательская работа: определение свежести молочных продуктов по маркировке.

Теоретические сведения

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря - 2 часа

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы: Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда: Рецепты блюд из вареной и жареной рыбы (сообщения, презентации).

Теоретические сведения

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий – 2 час

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы: Первичная обработка крупы. Приготовление блюда из молочных продуктов и круп (домашние рецепты). Рефераты, исследовательские работы по теме.

Варианты объектов труда: Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий. Рефераты, исследовательские работы по теме (история, традиции).

Теоретические сведения

Приготовление обеда в походных условиях – 1 час

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практические работы : Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Теоретические сведения

Сервировка стола – 1 час

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практические работы

Приготовление блюд для праздничного стола.

Теоретические сведения

Заготовка продуктов - 2 часа

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. Рефераты, исследовательские работы по теме (история, традиции).

Варианты объектов труда

Рецепты соления огурцов, квашеной капусты.

Модуль 7: Технологии получения, преобразования и использования энергии. 2 часа **Теоретические сведения.**

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 об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Модуль 8: Технологии получения, обработки и использования информации. 1 час **Теоретические сведения.**

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы и символы при кодировании информации.

Практические работы: Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Модуль 9: Технологии растениеводства. 2 часа

Теоретические сведения.

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растениях. Переработка и применения сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека.

Практические работы. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Модуль 10: Технологии животноводства. 2 часа

Теоретические сведения.

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

Практические работы. Сбор информации и описание примеров разведения животных. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Модуль 11: Социальные технологии. 1 часа

Теоретические сведения.

Виды социальных технологий. Технология коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы: Тесты по оценке свойств личности. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

ТЕХНОЛОГИЯ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

	Модули и темы программы	Количество часов по классам	
		5	6
	Введение.	1	1
	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	2
	Производство	2	2
	Технология	9	10
	Техника	3	5
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	29	28
	Технологии обработки пищевых продуктов	14	12
	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	2
	Технологии получения, обработки и использования информации	1	1
	Технологии растениеводства	2	2
	Технологии животноводства	2	2
	Социальные технологии	1	1
	ИТОГО	68	68