

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент образования и науки Чукотского автономного округа

Управление социальной политики городского округа Эгвекинот

МБОУ «Центр образования села Рыркайпий»

Рассмотрено на заседании МО Протокол от 23.08.2023г. Руководитель МО _____ Яшина Т.С.	«Согласовано» Заместитель директора по УВР _____ Недугова Г.И. От 25.08.2023г.	«Утверждено» Директор МБОУ «Центр образования села Рыркайпий» _____ О.П. Чоботар Приказ от 30.08.2023г.
---	---	---

Рабочая программа

учебного предмета
«Технология»

для 6 класса основного
общего образования на
2023-2024 учебный год

Учитель: Бадмаев Бадма Николаевич

Рыркайпий 2022 г.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

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

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

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

- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

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

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

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

МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности Выпускник научится:

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

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

МОДУЛЬ 2. Производство

Выпускник научится:

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства **Выпускник получит возможность научиться:**
- Изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;
- определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;
- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

МОДУЛЬ 3. Технология Выпускник научится:

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

- оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда. **Выпускник получит возможность научиться:**
- Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи **МОДУЛЬ 4. Техника**

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;
- собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств **Выпускник получит возможность научиться:**
- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;
- проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.

МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов Выпускник научится:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;

- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделие в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выпускник получит возможность научиться:

- находить варианты изготовления и испытания изделий с учетом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D - принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их **Выпускник получит возможность научиться:**
- Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;

- владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд.

МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии **Выпускник получит возможность научиться:**
- Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;
- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
- давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики **МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации**

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность;

- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств. **Выпускник получит возможность научиться:**
- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;
- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.

МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства

Выпускник научится:

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

- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства Выпускник научится:

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);

- описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных.

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА 6 класс

Теоретические сведения.

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

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

Энергия как предмет труда.

Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.

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

Понятия о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.

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

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

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляирование тепловой энергии.

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

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

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

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта.

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

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

Ознакомление с конструкциями и принципами работы рабочих органов различной техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

Чтение и запись информации различными средствами её отображения.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

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

Разработка технологий общения в конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах дерева, металла, пластмассы. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

Содержание учебного предмета (курса) 6 класс

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, 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 растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

№ п/ п	Название раздела (блока)	Кол-во часов на изучение раздела (блока)	Из них кол-во часов, отведенных на практическую часть и контроль			
			лабор. раб.	практ. раб.	экскурсия	контр. раб.
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4		1		
2.	Производство.	4		1	1	
3.	Технология.	6		3		
4.	Техника.	6		1		
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8		3		
6.	Технологии обработки пищевых продуктов.	8	1	1		
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	6	1			
8.	Технологии получения, обработки и использования	6		2		

информации.

9. Технологии растениеводства	8	3
10. Технологии животноводства	6	2
11. Социальные технологии.	6	1

Тематическое планирование

Тема урока	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)	Воспитательный компонент
Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа		
<p>Введение в творческий проект. Подготовительный этап.</p> <p>Конструкторский этап.</p> <p>Технологический этап. Этап изготовления изделия.</p> <p>Заключительный этап.</p>	<p>Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта</p> <p>Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников; - развитие исследования пользовательского опыта; - развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности; - развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности
Производство. 4 часа		
<p>Труд как основа производства. Предметы труда. Объекты социальных технологий как объект труда</p>	<p>Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда.</p> <p>Знакомиться с различными видами сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе

<p>Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё.</p> <p>Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты.</p> <p>Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда</p>	<p>как предметами труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда.</p> <p>Составлять коллекцию распространённых строительных материалов и полуфабрикатов. Представлять коллекцию на стенде или планшете.</p> <p>Получать представление о сельскохозяйственном и растительном сырье. Знакомиться с различными видами вторичного сырья и полуфабрикатов. Участвовать в экскурсии.: посещение продуктового магазина. Составлять перечень предлагаемых в нём полуфабрикатов. Определять, в какой последующей обработке они нуждаются.</p> <p>Получать представление об энергии как предмете труда, информации как предмете труда. Собирать дополнительную информацию о предметах труда. Выбирать темы и подготавливать рефераты.</p>	<p>технологического развития общества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование технологической культуры; - формирование основ экологической культуры; - развитие опыта выявления потребностей.
<p>Технология. 6 часов</p>		
<p>Основные признаки технологии.</p> <p>Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.</p> <p>Техническая и технологическая документация.</p> <p>чтение чертежа или технического рисунка</p> <p>составление технологической карты для изготовления детали или изделия</p>	<p>Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия.</p> <p>Выписать определения понятия «технология» из различных справочных материалов. Сравнить эти определения друг с другом и определением из учебника. Выделить ключевые признаки технологии, отличающие её от других способов сознательной деятельности.</p> <p>Выписать определения понятия «технология» из различных справочных материалов. Сравнить эти определения друг с другом и определением из учебника. Выделить ключевые признаки технологии, отличающие её от других способов сознательной деятельности.</p> <p>Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина, техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации.</p> <p>Осваивать чтение графических объектов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества; - формирование технологической культуры; - формирование основ экологической культуры; - развитие опыта выявления потребностей.

	<p>и составление технологических карт.</p> <p>Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт. Составлять технологическую карту для изготовления детали или изделия в соответствии с выданным учителем чертежом или техническим рисунком.</p>	
Техника.6 часов		
<p>Понятие о технической системе.</p> <p>Рабочие органы технических систем (машин).</p> <p>Двигатели технических систем (машин).</p> <p>Механическая трансмиссия в технических системах.</p> <p>Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.</p> <p>Практическая работа: ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины</p>	<p>Получать представление об основных конструктивных элементах техники, технической системе. Осваивать новое понятие: технические машины. Ознакомиться с разновидностями рабочих специальностей, обслуживающих техническую систему.</p> <p>Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения</p> <p>Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Разбираться в видах и предназначении двигателей.</p> <p>Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с устройством и назначением ручных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами.</p> <p>Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением электрифицированных</p>	<p>- развитие опыта проведения испытания, анализа продукта;</p> <p>- формирование навыков модификации материального или информационного продукта.</p>

	<p>инструментов.</p> <p>Знакомиться с устройством передаточных механизмов швейной машины. Составлять каталог установленных в швейной машине передаточных механизмов, пользуясь инструкцией по эксплуатации.</p>	
<p>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 8 часов</p>		
<p>Технологии резания.</p> <p>Практическая работа: обработка древесины и древесных материалов ручными инструментами</p> <p>Технологии пластического формования материалов.</p> <p>Практическая работа: формование изделия из пластического материала (солёное тесто или пластилин) с</p> <p>Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Выполнять практические работы по резанию древесины и древесных материалов.</p> <p>Знакомиться с правилами безопасной работы ручными инструментами. Закреплять деревянную заготовку в верстаке. Выполнять пиление заготовки с соблюдением правил ТБ.</p> <p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Выполнять практические работы по пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий. Знакомиться с технологией пластического формования. Замесить солёное тесто. Выполнить формование изделия с соблюдением правил ТБ.</p> <p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для</p>	<p>- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни и успешной профессиональной самореализации;</p> <p>- соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием;</p> <p>- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.</p>

<p>Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.</p> <p>Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами</p> <p>Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея</p> <p>Технологии соединения деталей и конструкций из строительных материалов.</p> <p>Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.</p> <p>Практическая работа: склеивание образцов из тканей или кожи.</p>	<p>ручной обработки материалов</p> <p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.</p> <p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.</p> <p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Выполнять практические работы по сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов.</p> <p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Выполнять практические работы по сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов.</p> <p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Выполнять практические работы по сборке деталей для простых изделий из текстильных материалов или кожи</p>	
---	--	--

Технологии обработки пищевых продуктов. 8 часов		
<p>Основы рационального (здорового) питания.</p> <p>Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.</p> <p>Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них</p> <p>Лабораторная работа: определение качества термической обработки молока.</p> <p>Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур.</p> <p>Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.</p> <p>Технология производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них.</p> <p>Практическая работа:</p> <p>приготовление блюд из молока, круп или макаронных изделий (домашняя</p>	<p>Получать представление об основах рационального питания. Знакомиться с понятиями «минеральные вещества», «макроэлементы», «микроэлементы». Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p> <p>Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами</p> <p>Получать представление о технологии обработки и получения кисломолочных продуктов и их переработки. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p> <p>Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа</p> <p>Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p> <p>Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Осваивать технологии производства макаронных изделий. Готовить кулинарные блюда из макаронных изделий.</p> <p>Осваивать технологии изготовления макаронных изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную</p>	<p>- формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания;</p> <p>- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;</p> <p>- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.</p>

лапша).	потребность человека минеральными веществами. Готовить кулинарные блюда из макаронных изделий.	
Технологии получения, преобразования и использования энергии.6 часов		
<p>Что такое тепловая энергия.</p> <p>Методы и средства получения тепловой энергии.</p> <p>Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.</p> <p>Передача тепловой энергии.</p> <p>Лабораторная работа: определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах</p> <p>Аккумуляция тепловой энергии</p>	<p>Получать представление о тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.</p> <p>Получать представление о методах и средствах её получения, преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работы, об аккумуляции тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p> <p>Получать представление о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работы. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p> <p>Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работы. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p> <p>Определять эффективность сохранения тепловой энергии в термосах лабораторными методами. Делать выводы об эффективности сохранения тепловой энергии в термосах</p> <p>Получать представление об аккумуляции тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.</p>	<p>- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни и успешной профессиональной самореализации;</p> <p>- формирование компетенций следования технологии, в том числе. в процессе изготовления субъективно нового вида энергии;</p> <p>- соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием;</p>
Технологии получения, обработки и использования информации.6 часов		

<p>Восприятие информации.</p> <p>Кодирование информации при передаче сведений.</p> <p>Сигналы и знаки при кодировании информации.</p> <p>Практическая работа: разгадайте шифр, зашифруйте слово (словосочетание)</p> <p>Символы как средство кодирования информации.</p> <p>Практическая работа: придумайте символ для дверей школы</p>	<p>Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации</p> <p>Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Собирать дополнительную информацию о передаче информационных сведений.</p> <p>Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.</p> <p>Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации. Разгадать шифр и расшифровать, что закодировано: 20,6,23,15,16,13,16,4,10,33. Зашифровать слово или словосочетание при помощи букв русского алфавита.</p> <p>Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.</p> <p>Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Придумать эффектный символ для дверей школы, чтобы входящие в неё ученики обязательно вытирали ноги.</p>	<p>- развитие способности охарактеризовать методы поиска информации в соответствии с задачами собственной деятельности.</p>
<p>Технологии растениеводства 8часов</p>		
<p>Дикорастущие растения, используемые человеком.</p> <p>Дикорастущие растения, используемые человеком.</p> <p>Практическая работа: определение групп</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений</p>	<p>- формирование безопасных приемов растениеводства;</p> <p>-формирование умений применять принципы бережливого отношения к растениям, включая принципы организации</p>

<p>дикорастущих растений</p> <p>Заготовка сырья дикорастущих растений.</p> <p>Переработка и применение сырья дикорастущих растений.</p> <p>Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.</p> <p>Условия и методы сохранения природной среды.</p> <p>Практическая работа: прием ы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке</p> <p>Практическая работа: приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке</p>	<p>на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p> <p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Определять группы дикорастущих растений. Заполнять таблицу в тетради.</p> <p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p> <p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p> <p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с условиями их произрастания дикорастущих растений. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p> <p>Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды.</p> <p>Выполнять приемы подготовки грунта для</p>	<p>рабочего места;</p> <p>- формирование уважительного отношения к другому человеку</p>
--	--	---

	<p>посадки растений на пришкольном участке при помощи ручных инструментов с соблюдением правил техники безопасности.</p> <p>Выполнять приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке при помощи ручных инструментов с соблюдением правил техники безопасности.</p>	
Технологии животноводства 6 часов		
<p>Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.</p> <p>Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.</p> <p>Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции.</p> <p>Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции.</p> <p>Практическая работа: описание технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве</p> <p>Практическая работа: описание технологии производства животноводческой</p>	<p>Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвященные технологиям разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.</p> <p>Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвященные технологиям разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.</p> <p>Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвященные технологиям разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.</p> <p>Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвященные технологиям разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.</p> <p>Описать технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. Делать выводы и записать результаты в таблицу.</p>	<p>- формирование безопасных приемов животноводства;</p> <p>- формирование умений применять принципы бережливого отношения к животным.</p> <p>- формирование уважительного отношения к другому человеку</p>

<p>ой продукции в личном подсобном хозяйстве.</p>	<p>Описать технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. Делать выводы и записать результаты в таблицу.</p>	
<p>Социальные технологии.6 часов</p>		
<p>Виды социальных технологий.</p> <p>Виды социальных технологий.</p> <p>Технологии коммуникации.</p> <p>Практическая работа:</p> <p>проанализировать, нуждаются ли родственники в какой-либо помощи или опеке.</p> <p>Структура процесса коммуникации</p> <p>Обобщающая беседа по изученному курсу</p>	<p>Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.</p> <p>Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.</p> <p>Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.</p> <p>Анализировать нуждаются ли родственники в какой-либо помощи или опеке. Разрабатывать варианты технологии общения. Делать выводы о необходимости оказания помощи родственникам и близким людям.</p> <p>Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.</p>	<p>- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для успешной профессиональной самореализации;</p> <p>- развитие опыта исследований в рамках заданной проблемной области в сфере профориентации.</p>

Календарно – тематическое планирование по технологии 6 класс.

№ урока	Тема урока	Количество во часов	Дата		
			Интегрированные уроки	План	Факт
Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа					
1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. §1.1, §1.2	1			
2	Конструкторский этап. §1.3 Практическая работа: выполнение проектной работы.	1			
3	Технологический этап. Этап изготовления изделия. §1.4, §1.5	1			
4	Заключительный этап. §1.6	1			
Производство 4 часа					
5	Труд как основа производства. Предметы труда. Объекты социальных технологий как объект труда §2.1, §2.2, §2.10	1			
6	Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. §2.3, §2.4 Практическая работа: составление коллекции распространенных	1			

	строительных материалов и полуфабрикатов. с.42				
7	Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. §2.5, §2.6 ЭКСКУРСИЯ	1			
8	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. §2.7, §2.8	1			
Технология. 6 часов					
9	Основные признаки технологии. §3.	1			
10	Практическая работа: выделение ключевых признаков технологии с.52	1			
11	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. §3.2	1			
12	Техническая и технологическая документация. §3.3	1			
13	Практическая работа: чтение чертежа или технического рисунка с.52	1			
14	Практическая работа: составление технологической карты для изготовления детали или изделия с.52	1			

Техника. 6 часов.					
15	Понятие о технической системе. §4.1	1			
16	Рабочие органы технических систем (машин). §4.2	1			
17	Двигатели технических систем (машин). §4.3	1			
18	Механическая трансмиссия в технических системах. §4.4	1			
19	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. §4.5	1			
20	Практическая работа: ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины. с.66	1			
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 8 часов.					
21	Технологии резания. §5.1 Практическая работа: обработка древесины и древесных материалов ручными	1			

	инструментами с.84				
22	Технологии пластического формования материалов. §5.2 Практическая работа: формование изделия из пластического материала (солёное тесто или пластилин) с.84	1			
23	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами §5.3	1			
24	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. §5.4	1			
25	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами §5.5	1			
26	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея.	1			

	§6.1, §6.2				
27	Технологии соединения деталей и конструкций из строительных материалов. §6.3	1			
28	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. §6.4, §6.5 Практическая работа: склеивание образцов из тканей или кожи.	1			
Технологии обработки пищевых продуктов. 8 часов					
29	Основы рационального (здорового) питания. §8.1	1			
30	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. §8.2	1			
31	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них §8.3	1			
32	Лабораторная работа: определение	1			

	качества термической обработки молока. с.126				
33	Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур. §8.4	1			
34	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. §8.5	1			
35	Технология производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них. §8.6	1			
36	Практическая работа: приготовление блюд из молока, круп или макаронных изделий (домашняя лапша). с.129	1			
Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6 часов.					
37	Что такое тепловая энергия. §9.1	1			
38	Методы и средства получения тепловой энергии. §9.2	1			
39	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. §9.3	1			

40	Передача тепловой энергии. §9.4	1			
41	Лабораторная работа: определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах с.142	1			
42	Аккумулирование тепловой энергии. §9.5	1			
Технологии получения, обработки и использования информации. 6 часов					
43	Восприятие информации. §10.1	1			
44	Кодирование информации при передаче сведений. §10.2	1			
45	Сигналы и знаки при кодировании информации. §10.3	1			
46	Практическая работа: разгадайте шифр, зашифруйте слово (словосочетание) с.152	1			
47	Символы как средство кодирования информации. §10.4	1			
48	Практическая работа: придумать символ для дверей школы с.152	1			
Технологии растениеводства 8 часов					
49	Дикорастущие растения, используемые человеком. §11.1	1			

50	<p>Дикорастущие растения, используемые человеком.</p> <p>§11.1</p> <p>Практическая работа: определение групп дикорастущих растений с.166</p>	1			
51	<p>Заготовка сырья дикорастущих растений.</p> <p>§11.2</p>	1			
52	<p>Переработка и применение сырья дикорастущих растений.</p> <p>§11.3</p>	1			
53	<p>Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. §11.4</p>	1			
54	<p>Условия и методы сохранения природной среды.</p> <p>§11.5</p>	1			
55	<p>Практическая работа: приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке</p>	1			
56	<p>Практическая работа: приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке</p>	1			
Технологии животноводства 6 часов					

57	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. §12.1	1			
58	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. §12.1	1			
59	Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции. §12.2	1			
60	Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции. §12.2..	1			
61	Практическая работа: описание технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. с.181	1			
62	Практическая работа: описание технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. с.181	1			
Социальные технологии.6 часов.					
63	Виды социальных технологий. §13.1	1			
64	Виды социальных	1			

	технологий. §13.1				
65	Технологии коммуникации. §13.2	1			
66	Практическая работа: проанализировать, нуждаются ли родственники в какой-либо помощи или опеке.	1			
67	Структура процесса коммуникации §13.3	1			
68	Обобщающая беседа по изученному курсу	1			