## Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бахчисарайская средняя общеобразовательная школа № 1» города Бахчисарай Республики Крым

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
на заседании ШМО	Заместитель директора по	Директор //
Руководитель ШМО	УВР	Подпись
Э.А. Зиядинова	Подпись	С.В. Бундина
Подпись Н	Д.Н. Врублевская	2 %
Протокол № 3		Приказ №
от «24» О8 2020 г.	«26» 08 2020 г.	от « 28 » ОВ 2020г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА НА 2020/ 2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ФГОС

БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ

учебный предмет:

Технология

КЛАСС:

6 А, Б, В

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: в неделю 2;

всего за год 68

учитель:

Л. Л. Яковлева

категория:

СОСТАВЛЕНО НА ОСНОВЕ ПРОГРАММЫ: авторской программы Технология: программа 5-9 классы В. М. Казакевич и др.; под ред. В. М. Казакевича – М. Просвещения, 2018-с.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ УЧЕБНИК: Технология 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций В. М. Казакевич и др.; под ред. В. М. Казакевича. – М. Просвещение, 2019-176

## Планируемые результаты

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

## Личностные результаты:

- Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- Умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Технико-технологическое и экономическое мышление и их исполь¬зование при организации своей деятельности.

#### Метапредметные результаты:

- Умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- Способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- Способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- Умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении залач коллектива:
- Способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- Умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- Понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### Предметные результаты:

### В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- Ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- Ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- 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 инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- Умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- Навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- Навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- Способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- Знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

### 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 согласования своих возможностей и потребностей;
- Ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- Проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- Экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств;
- Владение методами моделирования и конструирования;
- Навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- Композиционное мышление;

### 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;

## 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, развитие осязания, вкуса, обоняния.

#### Содержание программы

## Введение (1 час).

**Основные теоретические сведения.** Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческие учебные проекты.

## Творческая проектная деятельность (7 часов).

**Основные 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.

**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.

## Производство (10 часов).

**Основные теоретические сведения**. Общая характеристика производства. Труд как основа 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 сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

**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.

## Технология (4 часа).

**Основные теоретические сведения.** 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.

### Техника (6 часов).

Основные теоретические сведения. 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 предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая технике: виды, пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

**Практические работы**. 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.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 часов).

**Основные теоретические сведения**. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на

заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий. Правила работы ручными столярными механическими электрифицированными И инструментами. Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке пластмасс. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.

**Практические работы.** Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Окрашивание изделий из древесины.

## Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов).

Основные теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Рациональное питание. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

**Практические работы.** Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Определение качества молока, кисломолочных продуктов.

## Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 часов).

**Основные теоретические сведения.** Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. 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.

### Технологии получения, обработки и использования информации (4 часов).

**Основные теоретические сведения**. 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.

#### Технологии растениеводства (4 часов).

**Основные теоретические сведения**. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

**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 (чаи, настои, отвары и др.).

### Технологии животноводства (4 часа).

Основные теоретические сведения. Технологии получения животноводческой продукции и их элементы. Содержание животных как элемент технологии 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.

## Социальные технологии (2 часа).

**Основные теоретические сведения**. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. Тесты по оценке свойств личности.

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

## Тематический план

№			Контрольные
раздела	Наименование разделов и тем	Учебные	срезы
и тем		часы	
1	Введение.	10	
	Производство		
2	Технология	4	
3	Техника	6	
4	Технологии получения, обработки,	14	1
	преобразования и использования		
	материалов		
5	Технологии обработки пищевых продуктов	8	
6	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	4	
7	Технологии получения, обработки и использования информации	4	
8	Технологии растениеводства	4	
9	Технологии животноводства	4	
10	Социальные технологии Основные этапы	2	1
	творческой деятельности.		
11	Основные этапы творческой	8	
	деятельности.		
	Итого	68	

# Календарно-тематическое планирование 6 - А

	Кор	рекция	Неороную портоло	Формали	
<b>№</b> π/π	Дата	№ урока Дата	Название раздела (кол-во часов), темы урока	Формы и темы контроля	Оснащение
		Факт.			
1			Введение. Производство -10 часов Труд как основа производства.	Практическая	Методический
2			Предметы труда.	работа.	материал
3			Сырье как предмет труда. Промышленное сырье.	Практическая работа	Методический материал
4			Сельскохозяйственное и		
5			растительное сырье.	Практическая работа	Методический материал
6			Вторичное сырье и полуфабрикаты.		
7 8			Энергия как предмет труда. Информация, как предмет труда.	Тестирование	Методический материал
9			Объекты сельскохозяйственных и социальных технологий как	Работа с	Методический материал
10			предмет труда.	таблицей.	1
11			Технология – 4 часа		
12			Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и	Практическая работа	Методический материал
			производственная дисциплина.	pweerw	
13 14			Техническая и технологическая документация.	Составление технологической карты.	
			Техника-6 часов	карты.	
15			Понятие о технической системе.	Практическая	Методический материал
16			Рабочие органы технических систем.	работа	
17			Двигатели технических систем. Механическая трансмиссия в	Практическая	Методический материал
18			технических системах.	работа	материал
19			Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в	Практическая	Методический материал
20			технических системах.	работа	r

21	Технологии получения, обработки, преобразования и использование материалов - 14час.  Технология ручной обработки	Практическая работа	Методический материал
22 23 24	материалов. Технологи резания.  Технология обработки древесных материалов. Работа с древесными материалами.	Практическая работа	Методический материал
25 26	Технология обработки металлов и пластмасс. Работа с бросовым материалом.	Практическая работа	Методический материал
27 28	Технология соединения и отделка деталей с помощью клея.	Практическая работа	Методический материал
29 30	Технология работы с текстильными материалами.	Практическая работа	Методический материал
31 32	Технология работы с текстильными материалами	Практическая работа	Методический материал
33 34	Технология защитных и декоративных покрытий на изделия из различных материалов.	Практическая работа	Методический материал
35 36	Технологии обработки пищевых продуктов -8 часов.  Основы рационального здорового питания. Содержание минеральных веществ в продуктах.	Составление таблицы содержание минеральных веществ в продуктах.	Методический материал
37 38	Производство молока и кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из молока.	Составление рецептов блюд из молока.	Методический материал
39 40	Производство кулинарных изделий из круп и бобовых изделий.	Составление рецептов блюд из круп.	Методический материал
41 42	Производство макаронных изделий. Приготовление блюд из	Составление рецептов блюд из макаронных	Методический материал
	макаронных изделий. Технологии получения, преобразования и использования энергии -4 часа.	изделий. Практическая работа	Методический материал

43 44	Что такое тепловая энергия. Методы получения тепловой энергии		
45 46	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.		Методический материал
47 48	Технологии получения, обработки и использования информации-4час  Восприятие информации. Кодирование информации при передачи сведений.	Практическая работа	Методический материал
49 50	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средства кодирования информации.	Решение задач.	Методический материал
51 52	Технологии растениеводства - 4часа  Дикорастущие растения используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений.	Практическая работа	Методический материал
53 54	Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	Практическая работа	Методический материал
55 56	Технологии животноводства -4 час Технология получения животноводческой продукции.	Практическое задание.	Методический материал
57 58	Содержание животных, как элемент получения животноводческой продукции	Практическое задание	Методический материал
59 60	Социальные технологии 2 часа Виды социальных технологий. Технологии коммуникаций.	Тест по оценке свойств личности	Методический материал
61 62	. Основные этапы творческой деятельности – 8 часов. Введение в творческий проект.	Обоснование идеи роекта.	Методический материал

	Подготовительный этап.	
63 64	Конструкторский этап. Технологический этап.	Составление технологической карты.
65 66	Этап изготовления изделия. Этап изготовления изделия.	Изготовление изделия.
67 68	Заключительный этап. Защита проекта.	Защита пректа.

# Календарно-тематическое планирование 6 - В

<b>№</b> п/п	Корр Дата	рекция № урока Дата Факт.	Название раздела (кол-во часов), темы урока	Формы и темы контроля	Оснащение
1		T WALL	Введение. Производство -10 часов	Периятичного	Методический
2			Труд как основа производства. Предметы труда.	Практическая работа.	материал
3			Сырье как предмет труда. Промышленное сырье.	Практическая работа	Методический материал
_			Сельскохозяйственное и		
5			растительное сырье.	Практическая работа	Методический материал
6			Вторичное сырье и полуфабрикаты.	pucoru	
7			Энергия как предмет труда.	Тестирование	Методический материал
8			Информация, как предмет труда.	_	_
9			Объекты сельскохозяйственных и социальных технологий как	Работа с таблицей.	Методический материал
10			предмет труда.	таолицеи.	
11			Технология – 4 часа		
12			Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и	Практическая работа	Методический материал
			производственная дисциплина.	paoora	
13			Техническая и технологическая документация.	Составление технологической	
14			•	карты.	
15			<b>Техника-6 часов</b> Понятие о технической системе.	Прокулицориод	Методический
16			Рабочие органы технических систем.	Практическая работа	материал
17			Двигатели технических систем. Механическая трансмиссия в	Практическая	Методический
18			технических системах.	работа	материал
19			Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в	Практическая работа	Методический материал

20	технических системах.		
21	Технологии получения, обработки, преобразования и использование материалов - 14час.	Практическая работа	Методический материал
21	Технология ручной обработки материалов. Технологи резания.		
23 24	Технология обработки древесных материалов. Работа с древесными материалами.	Практическая работа	Методический материал
25 26	Технология обработки металлов и пластмасс. Работа с бросовым материалом.	Практическая работа	Методический материал
27 28	Технология соединения и отделка деталей с помощью клея.	Практическая работа	Методический материал
29 30	Технология работы с текстильными материалами.	Практическая работа	Методический материал
31 32	Технология работы с текстильными материалами	Практическая работа	Методический материал
33 34	Технология защитных и декоративных покрытий на изделия из различных материалов.	Практическая работа	Методический материал
35 36	Технологии обработки пищевых продуктов -8 часов. Основы рационального здорового питания. Содержание минеральных веществ в продуктах.	Составление таблицы содержание минеральных веществ в продуктах.	Методический материал
37 38	Производство молока и кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из молока.	Составление рецептов блюд из молока.	Методический материал
39	Производство кулинарных изделий из круп и бобовых изделий.	Составление рецептов блюд из круп.	Методический материал
41 42	Производство макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий.	Составление рецептов блюд из макаронных изделий.	Методический материал
	Технологии получения,	Практическая	Методический

43 44	преобразования и использования энергии -4 часа.  Что такое тепловая энергия.  Методы получения тепловой энергии	работа	материал
45 46	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.		Методический материал
47	Технологии получения, обработки и использования информации-4час		Методический
48	Восприятие информации. Кодирование информации при передачи сведений.	Практическая работа	материал
49 50	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средства кодирования информации.	Решение задач.	Методический материал
51 52	Технологии растениеводства - 4часа  Дикорастущие растения используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений.	Практическая работа	Методический материал
53 54	Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	Практическая работа	Методический материал
55 56	Технологии животноводства -4 час Технология получения животноводческой продукции.	Практическое задание.	Методический материал
57 58	Содержание животных, как элемент получения животноводческой продукции	Практическое задание	Методический материал
59 60	Социальные технологии 2 часа Виды социальных технологий. Технологии коммуникаций.	Тест по оценке свойств личности	Методический материал
61	. Основные этапы творческой	Обоснование идеи роекта.	Методический материал

62	деятельности – 8 часов. Введение в творческий проект. Подготовительный этап.		
63 64	Конструкторский этап. Технологический этап.	Составление технологической карты.	
65 66	Этап изготовления изделия. Этап изготовления изделия.	Изготовление изделия.	
67 68	Заключительный этап. Защита проекта.	Защита пректа.	

# Календарно-тематическое планирование 6 - Б

	Τα.				
<b>№</b> п/п	Кор <u>г</u> Дата	рекция № урока Дата Факт.	Название раздела (кол-во часов), темы урока	Формы и темы контроля	Оснащение
		Ψak1.	Введение. Производство -10 часов		
2			Труд как основа производства. Предметы труда.	Практическая работа.	Методический материал
3			Сырье как предмет труда. Промышленное сырье.	Практическая работа	Методический материал
5			Сельскохозяйственное и растительное сырье.	Практическая работа	Методический материал
6			Вторичное сырье и полуфабрикаты.	pacora	
7			Энергия как предмет труда. Информация, как предмет труда.	Тестирование	Методический материал
9			Объекты сельскохозяйственных и социальных технологий как предмет труда.	Работа с таблицей.	Методический материал
11			Технология – 4 часа		
12			Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	Практическая работа	Методический материал
13 14			Техническая и технологическая документация.	Составление технологической карты.	
15			Техника-6 часов	-	Методический
16			Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем.	Практическая работа	материал
17			Двигатели технических систем.	Практическая	Методический

	Механическая трансмиссия в	работа	материал
18	технических системах.		
19	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в	Практическая	Методический материал
20	технических системах.	работа	материал
	Технологии получения, обработки, преобразования и использование материалов - 14час.	Практическая работа	Методический материал
21 22	Технология ручной обработки материалов. Технологи резания.		
23 24	Технология обработки древесных материалов. Работа с древесными материалами.	Практическая работа	Методический материал
25 26	Технология обработки металлов и пластмасс. Работа с бросовым материалом.	Практическая работа	Методический материал
27 28	Технология соединения и отделка деталей с помощью клея.	Практическая работа	Методический материал
29 30	Технология работы с текстильными материалами.	Практическая работа	Методический материал
31 32	Технология работы с текстильными материалами	Практическая работа	Методический материал
33 34	Технология защитных и декоративных покрытий на изделия из различных материалов.	Практическая работа	Методический материал
35 36	Технологии обработки пищевых продуктов -8 часов.  Основы рационального здорового питания. Содержание минеральных веществ в продуктах.	Составление таблицы содержание минеральных веществ в	Методический материал
37	Производство молока и кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из молока.	продуктах.  Составление рецептов блюд из молока.	Методический материал
39 40	Производство кулинарных изделий из круп и бобовых изделий.	Составление рецептов блюд из круп.	Методический материал

41 42	Производство макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий.	Составление рецептов блюд из макаронных изделий.	Методический материал
43 44	Технологии получения, преобразования и использования энергии -4 часа.  Что такое тепловая энергия.  Методы получения тепловой энергии	Практическая работа	Методический материал
45 46	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.		Методический материал
47	Технологии получения, обработки и использования информации-4час		Методический
48	Восприятие информации. Кодирование информации при передачи сведений.	Практическая работа	материал
49 50	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средства кодирования информации.	Решение задач.	Методический материал
51 52	Технологии растениеводства - 4часа  Дикорастущие растения используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений.	Практическая работа	Методический материал
53 54	Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	Практическая работа	Методический материал
55 56	Технологии животноводства -4 час Технология получения животноводческой продукции.	Практическое задание.	Методический материал
57 58	Содержание животных, как элемент получения животноводческой продукции	Практическое задание	Методический материал
59	Социальные технологии 2 часа	тест по оценке свойств	Методический материал

60	Виды социальных технологий. Технологии коммуникаций.	личности	
61 62	. Основные этапы творческой деятельности – 8 часов. Введение в творческий проект. Подготовительный этап.	Обоснование идеи роекта.	Методический материал
63 64	Конструкторский этап. Технологический этап.	Составление технологической карты.	
65 66	Этап изготовления изделия. Этап изготовления изделия.	Изготовление изделия.	
67 68	Заключительный этап. Защита проекта.	Защита пректа.	