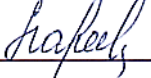


государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа имени  
Героя Советского Союза Фёдора Николаевича Ижедерова с. Рысайкино  
муниципального района Похвистневский Самарской области

«РАССМОТРЕНА»


На заседании МО  
Протокол №1  
Руководитель МО



«25» августа 2020 г.

«ПРОВЕРЕНА»

Заместитель директора школы  
по УВР



Тихонова И.А.

«27» августа 2020 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы



## Рабочая программа по учебному предмету

### «Технология»

5-8 классы

Учитель: Салеева С.Г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного курса «Технология» для 5-8 классов разработана на основе Методического пособия, 5-9 классы, учебное пособие для общеобразовательных организаций под редакцией В.М. Казакевича, «Просвещение» 2020г.

В состав УМК входят: Технология 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. / Под ред. Казакевича В. М., М.: Просвещение, 2020

Технология 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. / Под ред. Казакевича В. М., М.: Просвещение, 2020

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования изучение

предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно - технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности. Планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» обеспечивают:
- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным, метапредметным и предметным результатам и требования индивидуализации обучения.

Содержание учебного курса «Технология» в соответствии с Примерной программой обучения «Технологии» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых модулей. Поэтому представляемые результаты обучения не разделены по классам.

## **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 обосновании технологий и проектов.

### **В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:**

- способность планировать технологический процесс и процесс труда;
- умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умения обосновывать разработку материального продукта на основе самостоятельно проведённых 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 приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии 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, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- умения 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 доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

**В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:**

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества 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:
- моторика и координация движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- необходимая точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- умение соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- умение пользоваться глазомером при выполнении технологических операций;
- умение выполнять технологические операции, пользуясь основными органами чувств.

Структура содержания Программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в течение каждого года обучения включает в себя 11 модулей, общих для пяти лет обучения.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение 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;

- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

## Содержание тем учебного курса

### 5 класс

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.

Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов.

Натуральные, искусственные и синтетические мате-

риалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

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

Технологии

тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.

Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

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

**Практические работы.** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных образов техники по отдельным отраслям и видам. 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.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных 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.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

## 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. Объекты социальных технологий как предмет труда.

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

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

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 из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

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 производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных 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. Аккумулирование 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 труда.

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 конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

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

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 отображения информации.

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 при 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 из дерева, металла, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и 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.

## 7 класс

**Теоретические сведения.** Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

**Практические работы.** Чтение различных видов проектной документации.

Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.



Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

## 8 класс

**Теоретические сведения.** Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов

труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации производства.

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Мясо птицы. Мясо животных.

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

**Практические работы.** Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации

### Тематическое планирование в 5 классе (68 ч)

Темы, входящие в разделы программы	Ко-во занятий	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Проектная деятельность. Что такое творчество	<b>Понимать</b> значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. <b>Определять</b> особенности рекламы новых товаров. <b>Осуществлять</b> самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности
2. Производство	2	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	<b>Осваивать</b> новые понятия: техносфера и потребительские блага. <b>Знакомиться</b> с производствами потребительских благ и их характеристикой. <b>Различать</b> объекты природы и техносферы. <b>Собирать и анализировать</b> дополнительную информацию о материальных благах. <b>Наблюдать и составлять</b> перечень необходимых потребительских благ для современного человека. <b>Разделять</b> потребительские блага на материальные и нематериальные. <b>Различать</b> виды производств материальных и нематериальных благ. <b>Участвовать</b> в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. <b>Про-</b>

			<b>анализировать</b> собственные наблюдения и <b>создать</b> реферат о техносфере и производствах потребительских благ
3. Технология	3	Что такое технология. Классификация производств и технологий	<b>Осознавать</b> роль технологии в производстве потребительских благ. <b>Знакомиться</b> с видами технологий в разных сферах производства. <b>Определять</b> , что является технологией в той или иной созидательной деятельности. <b>Собирать и анализировать</b> дополнительную информацию о видах технологий. <b>Участвовать</b> в экскурсии на производство и <b>делать</b> обзор своих наблюдений
4. Техника	3	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	<b>Осознавать и понимать</b> роль техники. <b>Знакомиться</b> с разновидностями техники и её классификацией. <b>Пользоваться</b> простыми ручными инструментами. <b>Управлять</b> простыми механизмами и машинами. <b>Составлять</b> иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета	<b>Знакомиться</b> с разновидностями производственного сырья и материалов. <b>Формировать</b> представление о получении различных видов сырья и материалов. <b>Знакомиться</b> с понятием «конструкционные материалы». <b>Формировать</b> представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. <b>Анализировать</b> свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. <b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке конструкционных материалов. <b>Овладевать</b> средствами и формами графического отображения объектов. <b>Знакомиться</b> с особенностями технологий обработки текстильных материалов. <b>Проводить</b> лабораторные исследования свойств различных материалов. <b>Составлять</b> коллекции сырья и материалов. <b>Осваивать</b> умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. <b>Изготавливать</b> простые изделия из

			<p>конструкционных материалов.</p> <p><b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.</p> <p><b>Создавать</b> проекты изделий из текстильных материалов</p>
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	<p>Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.</p> <p>Овощи в питании чело- века. Технологии механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Украшение блюд.</p> <p>Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей</p>	<p><b>Осваивать</b> новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания.</p> <p><b>Знакомиться</b> с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.</p> <p><b>Получать представление</b> об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).</p> <p><b>Составлять</b> меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p><b>Пользоваться</b> пирамидой питания при составлении рациона питания.</p> <p><b>Проводить</b> опыты и <b>анализировать</b> способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.</p> <p><b>Осваивать</b> способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p> <p><b>Приготавливать</b> и <b>украшать</b> блюда из овощей. <b>Заготавливать</b> зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. <b>Соблюдать</b> правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов</p>
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	<p>Что такое энергия.</p> <p>Виды энергии.</p> <p>Накопление механической энергии</p>	<p><b>Осваивать</b> новые понятия: работа, энергия, виды энергии. <b>Получать представление</b> о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии.</p> <p><b>Знакомиться</b> с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. <b>Проводить</b> опыты по преобразованию механической энергии.</p> <p><b>Собирать</b> дополнительную</p>

			<p>информацию об областях получения и применения механической энергии.</p> <p><b>Знакомиться</b> с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.</p> <p><b>Изготавливать</b> игрушку йо-йо</p>
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	<p>Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации</p>	<p><b>Осознавать</b> и <b>понимать</b> значение информации и её видов. <b>Усваивать</b> понятия объективной и субъективной информации. <b>Получать представление</b> о зависимости видов информации от органов чувств.</p> <p><b>Сравнивать</b> скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. <b>Оценивать</b> эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения</p>
9. Технологии растениеводства	4	<p>Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними</p>	<p><b>Осваивать</b> новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. <b>Получать представление</b> об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений.</p> <p><b>Осознавать</b> значение культурных растений в жизнедеятельности человека. <b>Знакомиться</b> с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений.</p> <p><b>Проводить</b> описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.</p> <p><b>Выполнять</b> классифицирование культурных растений по группам.</p> <p><b>Проводить</b> исследования культурных растений. <b>Выполнять</b> основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. <b>Определять</b> полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке</p>
10. Технологии животноводства	3	<p>Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники чело-</p>	<p><b>Получать представление</b> о животных как об объектах технологий и о классификации животных.</p> <p><b>Определять</b>, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные.</p> <p><b>Собирать</b> дополнительную информацию о животных организмах.</p> <p><b>Описывать</b> примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. <b>Собирать</b></p>

		века. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	информацию и <b>проводить</b> описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства
11. Социальные технологии	3	Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий	<b>Получать представление</b> о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. <b>Выполнять</b> тест по оценке свойств личности. <b>Разбираться</b> в том, как свойства личности влияют на поступки человека
Итоговое занятие		Обобщающая беседа по изученному курсу	

### 6 класс (68 ч)

Темы, входящие в разделы программы	Количество занятий	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	<b>Осваивать</b> основные этапы проектной деятельности и их характеристики. <b>Составлять</b> перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда
2. Производство	2	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	<b>Получать представление</b> о труде как основе производства. <b>Знакомиться</b> с различными видами предметов труда. <b>Наблюдать</b> и <b>собирать</b> дополнительную информацию о предметах труда. <b>Участвовать</b> в экскурсии. <b>Выбирать</b> темы и <b>выполнять</b> рефераты
3. Технология	3	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	<b>Получать представление</b> об основных признаках технологии. <b>Осваивать</b> новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической документации. <b>Осваивать</b> чтение графических объектов и составление технологических карт
4. Техника	3	Понятие о технической	<b>Получать представление</b> об

		<p>системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах</p>	<p>основных конструктивных элементах техники. <b>Осваивать</b> новое понятие: рабочий орган машин. <b>Ознакомиться</b> с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. <b>Разбираться</b> в видах и предназначении двигателей. <b>Ознакомиться</b> с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. <b>Выполнять</b> упражнения по пользованию инструментами</p>
<p>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</p>	4	<p>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 из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий.</p>	<p><b>Осваивать</b> разновидности технологий механической обработки материалов. <b>Анализировать</b> свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. <b>Получать представление</b> о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. <b>Сформировать представление</b> о способах соединения деталей из разных материалов. <b>Познакомиться</b> с методами и средствами отделки изделий. <b>Анализировать</b> особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. <b>Выполнять</b> практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и текстильных материалов, чёрного и цветного металлов</p>



		<p>Технологии окрашивания и лакирования.</p> <p>Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов</p>	
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	<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>Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.</p> <p>Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.</p> <p>Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них</p>	<p><b>Получать представление</b> о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.</p> <p><b>Осваивать</b> технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p><b>Определять</b> количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p> <p><b>Исследовать и определять</b> доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p> <p><b>Готовить</b> кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий</p>
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	<p>Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.</p> <p>Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.</p> <p>Передача тепловой энергии.</p> <p>Аккумуляция тепловой энергии</p>	<p><b>Получать представление</b> о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумуляции тепловой энергии.</p> <p><b>Собирать</b> дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p> <p><b>Ознакомиться</b> с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием</p>
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	<p>Восприятие информации.</p> <p>Кодирование информации при передаче сведений.</p> <p>Сигналы и знаки при кодировании информации.</p> <p>Символы как средство ко-</p>	<p><b>Осваивать</b> способы отображения информации. <b>Получать представление</b> о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.</p> <p><b>Выполнить задания</b> по записыванию кратких текстов с помощью различных средств</p>



		дирования информации	отображения информации
9. Технологии растениеводства	4	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	<b>Получать представление</b> об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. <b>Знакомиться</b> с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. <b>Анализировать</b> влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. <b>Выполнять</b> технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. <b>Овладевать</b> основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
10. Технологии животноводства	3	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	<b>Получать представление</b> о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. <b>Выполнять</b> рефераты, посвящённые технологиям разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка
11. Социальные технологии	3	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	<b>Анализировать</b> виды социальных технологий. <b>Разрабатывать</b> варианты технологии общения
12. Итоговое занятие		Обобщающая беседа по изученному курсу	

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс.

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Дата	Дом. задание
<b>I. ПРОИЗВОДСТВО (4 ч.)</b>				
1(1-2)	Введение. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ.	2		П.1.1.-1.3. читать.
2(3-4)	Общая характеристика производства.	2		П.1.4. читать.
3(1-2)	Проектная деятельность.	2		П.2.1. читать.
4(3-4)	Что такое творчество	2		П.2.2. читать.
<b>III. ТЕХНОЛОГИЯ (6 ч.)</b>				
5 (1)	Что такое технология	1		П.3.1. читать.
6 (2-4)	Классификация производства и технологий	3		П.3.2. читать.
7 (5-6)	Экскурсия на предприятие	2		Не задано
<b>IV. ТЕХНИКА (6 ч.)</b>				
8 (1)	Что такое техника	1		П.4.1. читать.
9 (2)	Инструменты, механизмы и технические устройства	1		П.4.2. читать.
	Практические работы :			
10 (3)	1.Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской	1		Правила 1,2 стр. 36-38 читать, подготовиться к практической работе № 3,4. Подготовить материалы.
11 (3)	2.Правила безопасной работы при обработке древесных материалов			
12 (4)	3.Столярные инструменты. Выполнение столярных операций	1		Правила 1,2 стр. 36-38 читать, подготовиться к практической работе № 5,6. Подготовить материалы
13 (4)	4.Слесарные инструменты. Выполнение слесарных операций			
14(5)	5.Электрифицированный инструмент: дрель-шуруповерт, аккумуляторный лобзик	1		Подготовиться к практической работе № 7
15 (5)	6.Сверлильный станок. Правила безопасной работы на сверлильном станке			
16 (5)	7.Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине	1		
<b>V. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (8 ч.)</b>				
	<i>Материалы для производства материальных благ</i>			
17 (1)	Виды материалов.			П.5.1.-5.4.

18 (1)	Натуральные искусственные и синтетические материалы	1		читать., Подготовиться к лабораторно-практической работе1,2
19 (1)	Конструкционные материалы			
20 (1)	Текстильные материалы			
	<b>Лабораторно-практические работы:</b>			
21 (2)	1.Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы	1		Прочитать вывод на стр.59-60, ответить устно на вопросы стр. 60
22 (2)	2.Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей			
	<b>Свойства материалов</b>			
23 (3)	Механические свойства конструкционных материалов.	1		П.6.1.-6.2. читать, подготовиться к лабораторным работам 1,2,3
24 (3)	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон			
	<b>Лабораторно-практические работы:</b>			
25 (4)	1.Определение назначения материала в зависимости от его свойств	1		Доделать работу в тетрадах, прочитать вывод стр.68, Ответить устно на вопросы стр.68
26 (4)	2.Сравнение твердости древесины разных пород			
27 (4)	3.Определение сминаемости материалов			
	<b>Технологии обработки материалов</b>			
28 (5)	Технология механической обработки материалов	1		П. 7.1.-7.2. прочитать, подготовиться 1,3
29 (5)	Графическое изображение формы предмета			
	<b>Практические работы:</b>			
30 (6)	1.разметки заготовки для изготовления разделочной доски	1		Доделать практическую работу, пригтовиться к Практической работе № 4
31 (6)	2.Изготовление цилиндрической детали ручными инструментами (повышенная сложность)			
32 (6)	3.Изготовление детали прямоугольной формы из тонколистового материала			
33 (7-8)	4.Ручное ткачество	2		Доделать работу, прочитать вывод стр.82, ответить устно на вопросы стр.82
<b>VI. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (8 ч.)</b>				
	<b>Пища и здоровое питание</b>			
34 (1)	Кулинария. Основы рационального питания	1		П.8.1.-8.3.читать, подготовиться к лабораторной работе1
35(1)	Витамины и их значение в питании			
38(1)	Правила санитарии, гигиены, и безопасного труда на кухне			
37(2)	Лабораторно-практическая работа Определение загрязнения столовой посуды	1		Не задано

	<b>Технологии обработки овощей</b>			
38(3)	Овощи в питании человека	1		П.9.1.-9.2. читать, отвечать на вопросы в конце параграфов устно
39(3)	Технология механической кулинарной обработки овощей			
40(4)	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1		П.9.3.-9.4. читать, подготовиться к лабораторной работе стр.104
41(4)	Технология тепловой обработки овощей			
	Лабораторно-практическая работа			
42(5)	Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом	1		подготовиться к практическим работам 1,2
	Практическая работа			
43(6-8)	1.Приготовление блюд из сырых овощей	3		Прочитайте Вывод, ответьте на вопросы стр.106 устно
44(6-8)	2.Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки			

#### **VII. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ (6 ч.)**

45(1)	Что такое энергия	1		П.10.1. читать, ответить на вопросы 1-3 стр.109 письменно
46(2)	Виды энергии	1		П.10.2. читать, ответить письменно на вопросы 1, 2,5 стр.111
47(3)	Накопление механической энергии	1		П.10.3 читать
48(4-6)	Практическая работа «Изготовление игрушки Йо-йо (задание повышенной сложности)	3		Прочитать вывод стр.115, Ответить на вопросы стр.116 устно

#### **VIII. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (6 ч.)**

49(1)	Информация	1		П.11.1 читать
50(2)	Каналы восприятия информации человеком	1		П.11.2 читать, ответить на вопросы 1,2,4 письменно
51(3)	Способы материального представления и записи визуальной информации	1		П.11.3 читать
52(4-6)	<b>Практическое задание</b>	3		Стр.124 доделывать практические задания

#### **IX. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (8 ч.)**

53(1)	Растения как объект технологии	1		П.12.1-12.2
54(1)	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека			читать, ответить устно на вопросы в конце параграфов
55(2)	Общая характеристика и классификация культурных растений	1		П.12.3-12.4
56(2)	Исследования культурных растений или опыты с ними			читать, ответить устно на вопросы в конце параграфов. Подготовиться к лабораторным работам 1,2,3
<b>Лабораторно-практические работы</b>				
57(3)	1.Агротехнические приёмы выращивания культурных растений	1		Доделать работу в рабочих тетрадах
58(3)	2.Полезные свойства культурных растений			
59(3)	3.Опыты с культурными растениями			
60(4-7)	Практические работы на пришкольном участке. 1.Правила безопасной работы 2.Овладение агротехническими приёмами выращивания культурных растений	4		Не задано
61(8)	3.Определение полезных свойств культурных растений 4.Определение групп культурных растений	1		Стр.139 доделать работу в рабочих тетрадах
<b>Х. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (6 Ч.)</b>				
<b>Животный мир в техносфере</b>				
62(1)	Животные и технологии 21 века	1		П. 13.1 -13.2 читать, ответить на вопросы устно
63(1)	Животноводство и материальные потребности человека			
64(2)	<b>Практическое задание 1</b>	1		Практическое задание 1 (сделать кормушку для птиц) 3 по желанию учащегося
<b>Технологии животноводства</b>				
65(3)	Сельскохозяйственные животные и животноводство	1		П.14.1 читать, отвечать на вопросы устно
66(4)	Животные –помощники человека	1		П.14.2-14.4 читать
67(4)	Животные на службе безопасности жизни человека			
68(4)	Животные для спорта, охоты, цирка и науки			
69(5-6)	Практическое задание в сельской местности	2		Стр.163 подготовить материал для

				презентации о животных
<b>XI. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>				
70(1)	Человек как объект технологии	1		П.15.1 читать, ответить устно на вопросы
71(2)	Потребности людей	1		П.15.2 ответить устно на вопросы
72(3)	Содержание социальных технологий	1		П.15.3 ответить устно на вопросы
73(4-5)	<b>Практическое задание.</b>	2		Стр.173
74(6)	<b>Итоговое занятие</b>	1		

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
6 класс

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Дата	Дом. задание
<b>I. МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (4 ч.)</b>				
1(1)	Введение в творческий проект	1		П.1.1-1.6 читать,
2(1)	Подготовительный этап			
3(1)	Конструкторский этап			
4(2)	Технологический этап	1		выбрать тему для проекта
5(2)	Этап изготовления изделия			
6(2)	Заключительный этап. Защита проекта			
7(3-4)	<i>Практическое задание</i> стр. 18	2		Работа над проектом
<b>II. ПРОИЗВОДСТВО (4 Ч.)</b>				
8(1)	Труд как основа производства	1		П.2.1.-2.2 читать, отвечать на вопросы устно
9(1)	Предметы труда			
10(2)	Сырьё как предмет труда	1		П.2.3.-2.6 читать, ответить устно на вопросы
11(2)	Промышленное сырьё			
12(2)	Сельскохозяйственное и растительное сырьё			
13(2)	Вторичное сырьё и полуфабрикаты			
14(3)	Энергия как предмет труда	1		П.2.7-2.8 читать. Ответить на вопросы устно
15(3)	Информация как предмет труда			
16(4)	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда	1		П.2.9-2.10 читать, отвечать на вопросы устно, сообщение
17(4)	Объекты социальных технологий как предмет труда			
18(4)	<i>Практическое проектное задание</i>			

	стр.42			стр.39 «Узнайте»
<b>III. ТЕХНОЛОГИЯ (6 ч.)</b>				
19(1)	Основные признаки технологии	1		П.3.1.-3.2 читать.
20(1)	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина			
21(2-3)	Техническая и технологическая документация	2		П.3.3. читать, отвечать на вопросы устно, эссе стр.51 «Подумайте»
22(4-6)	<i>Практическое задание 1-3 стр.52</i>	3		Доделать практическое задание
<b>IV. ТЕХНИКА (6 ч.)</b>				
23(1)	Понятие о технической системе	1		П.4.1. читать. Ответить на вопросы и «Объясните» стр.55 письменно
24(2)	Рабочие органы технических систем (машин)	1		П.4.2. читать. Ответить на вопросы и «Подумайте» стр.57 письменно
25(3)	Двигатели технических систем (машин)	1		П.4.3. читать. Ответить на вопросы и «Обоснуйте» стр.59 письменно
26(4)	Механическая трансмиссия в технических системах	1		П.4.4. читать. Ответить на вопросы и «Найдите» стр.63 письменно
27(5)	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	1		П.4.5. читать. Ответить на вопросы и «Подумайте» стр.65 письменно
28(6)	<i>Практическое задание 2 стр. 66 Практическая работа 3 «Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины»</i>	1		Доделать практические работы, прочитав вывод стр.67
<b>V. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (8 ч.)</b>				
	<i>5.1. Технологии ручной обработки материалов</i>			

29(1)	Технологии резания	1		П.5.1.-5.2.
30(1)	Технологии пластического формирования материалов			читать, отвечать на вопросы устно
31(2)	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	1		П.5.3-5.5 читать, отвечать на вопросы устно
32(2)	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами			Подготовиться к практическому заданию стр.84 по выбору учителя
33(2)	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами			
34(3)	<i>Практические работы</i>			
	Правила безопасности труда при обработке древесины и древесных материалов ручными инструментами. Правила безопасности труда при обработке металла и пластмасс ручными инструментами	1		Выбор темы проектной работы
35(3)	<i>Проектная практическая работа</i>			
	<b><i>Технологии соединения и отделки деталей изделия</i></b>			
36(4)	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов	1		П.6.1.-6.5.
37(4)	Технологии соединения деталей с помощью клея			читать, Отвечать устно на вопросы стр.93,95,99
38(4)	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов			
39(4)	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи			
40(4)	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани			
	<i>Лабораторно-практические работы:</i>			
41(5)	1.Практические задания стр.100	1		Доделать практическую работу, выбрать тему проекта
42(5)	2.Практические работы 1,2,3,4			
43(6)	Проект	1		Прочитать вывод стр.68, Ответить устно на вопросы стр.102
	<b><i>Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали</i></b>			



	<b><i>и изделия из различных материалов</i></b>			
44(7)	Технологии наклеивания покрытий	1		П. 7.1.-7.3. прочитать, Отвечать на вопросы в конце параграфов устно подготовиться 1, 2 практическим работам
45(7)	Технология окрашивания и лакирования			
46(7)	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов			
	<i>Практические работы:</i>			
47(8)	1.Окрашивание изделий из древесины и металла водорастворимыми красками	1		Прочитать выводы, ответить на вопросы стр.112 устно
48(8)	2.Приготовление штукатурного раствора из готовой смеси на основе гипса			
<b>VI. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (8 ч.)</b>				
	<b><i>Технологии производства и обработки пищевых продуктов</i></b>			
49(1)	Основы рационального (здорового питания)	1		П.8.1.- 8.3.читать, подготовиться к лабораторной работе1
50(1)	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него			
51(1)	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них			
52(2)	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	1		П.8.4-8.6 читать, отвечать на вопросы устно. Провести опрос о минеральных веществах.
53(2)	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых			
54(2)	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них			
55(3)	Практическое задание стр.126	1		Выполнить практическое задание стр.92 подготовиться к практическим работам 1,2,3
	<i>Лабораторно-практическая работа</i>			
56(4)	1.Определение Качества термической обработки молока	1		Подготовиться к практическим работам 4,5
57(4)	2. Определение примеси воды в молоке			
58(4)	3. Определение наличия соды в молоке			
59(5)	4. Определение примесей творога в сметане	1		Подготовиться к приготовлению блюд
60(5)	5. Определение примесей крахмала в сметане или йогурте			
61(6-8)	Практическая работа «Приготовление блюд из молока, из кисломолочных	3		Прочитать вывод, ответить

	продуктов, из круп или макаронных изделий»			на вопросы стр.130
<b>VII. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ (6 ч.)</b>				
62(1)	Что такое тепловая энергия	1		П.9.1.-9.2
63(1)	Методы и средства получения тепловой энергии			читать, ответить на вопросы устно
64(2)	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1		П.9.3 – 9.4
65(3)	Передача тепловой энергии	1		читать, ответить на вопросы устно
66(4)	Аккумуляция тепловой энергии	1		П.9.5 читать, ответить на вопросы устно
67(5-6)	Лабораторно-практическая работа «Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах». Проектная работа	2		Прочитать вывод стр.142, Ответить на вопросы стр.142 письменно
<b>VIII. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (6 ч.)</b>				
68(1)	Восприятие информации	1		П.10.1 читать, ответить на вопросы устно
69(2)	Кодирование информации при передаче сведений	1		П.10.2 читать, ответить на вопросы устно
70(3)	Сигналы и знаки при кодировании информации	1		П.10.3 читать, ответить на вопросы устно
71(4)	Символы как средство кодирования информации	1		П.10.4 читать, ответить на вопросы устно
72(5-6)	Практическое задание стр.152	2		Прочитать вывод, ответить на вопросы стр.152
<b>IX. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (8 ч.)</b>				
73(1)	Дикорастущие растения, используемые человеком	1		П.11.1 читать, отвечать на вопросы стр.157
74(2)	Заготовка сырья дикорастущих растений	1		П.11.2-11.3
75(2)	Переработка и применение сырья дикорастущих растений			читать, ответить устно на вопросы в конце параграфов
76(3)	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений	1		П.11.4 читать, ответить устно на вопросы

				стр.163
76(4)	Условия и методы сохранения природной среды	1		П.11.5 читать, ответить на вопросы стр.165 устно
	<b>Лабораторно-практические работы</b>			
77(5)	1.Определение групп дикорастущих растений	1		Доделать работу в рабочих тетрадях
78(6)	2.Приёмы подготовки сырья дикорастущих растений на хранение	1		Не задано
79(6)	3.Способы закладки сырья дикорастущих растений на хранение			
80(7-8)	Практическая работа в природной среде. Приёмы заготовки полезных дикорастущих растений	2		Не задано
<b>X. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (6 Ч.)</b>				
81(1)	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	1		П. 12.1 читать, ответить на вопросы устно стр.173
82(2)	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	1		П.12.2 читать, ответить на вопросы устно стр.179
83(3-6)	<b>Практическое задание 1 (сельская школа)</b>	4		Практическое задание доделывать, прочитать выводы стр.181-182, отвечать на вопросы устно
<b>XI. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (6 ч.)</b>				
84(1-2)	Виды социальных технологий	2		П.13.1 читать, ответить устно на вопросы
85(3)	Технологии коммуникации	1		П.13.2 ответить устно на вопросы
86(4)	Структура процесса коммуникации	1		П.13.3 ответить устно на вопросы
87(5)	<b>Практическое задание.</b>	1		Стр.190
88(6)	<b>Итоговое занятие</b>	1		