

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Быстрянская средняя общеобразовательная школа**

РАССМОТРЕНА

на методическом
объединении учителей
естественно-математического цикла
протокол заседания
от 29 августа 2022г № 4

ПРИНЯТА К
УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании
педагогического совета
МБОУ Быстрянской СОШ
протокол от 30.08.2022г № 13

УТВЕРЖДЕНА

Директор
МБОУ Быстрянской СОШ
А.С.Боруш
приказ от 01.09.2022г № 149



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
ДЛЯ 6 КЛАССА**

**в условиях реализации федерального
государственного образовательного стандарта
на 2022-2023 учебный год**

Учитель: Терсинев Николай Викторович

х. Быстрянский

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования под редакцией В.Н. Казакевич. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (зарегистрировано в Минюсте РФ 01.02. 2011 г. № 19644), Москва «Вентана-Граф» 2018 г, основной образовательной программы МБОУ Быстрянкой СОШ.

Согласно календарному учебному графику и расписанию занятий МБОУ Быстрянкой СОШ на 2022 – 2023 учебный год, программа рассчитанная на 70 часов будет реализована за 68 часов, за счет объединения прохождения материала уроков №63 и №64 «Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы» и №69 и №70 «Обобщающая беседа по изученному курсу»

Для реализации программы используются УМК:

6 класс «Технология», учеб. Для общеобразоват. Организаций / В.М. Казакевич и др.; под ред. В.М. Казакевича – 3-е изд. – М. : Просвещение 2021.

На основании приказа Минпросвещения Российской Федерации от 20.05. 2020 года № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

Планируемые результаты изучения предмета

Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации необходимыми для создание продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами ; умениями ориентироваться в мире профессий, умения оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности , составлять жизненные и профессиональные планы ; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; а также формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам.

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

Технологии ведения дома

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Учащиеся 6 класса **научатся:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Учащиеся **научатся:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
 - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- получат возможность научиться:
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
 - определять и исправлять дефекты швейных изделий;
 - выполнять художественную отделку швейных изделий;
 - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, народных промыслов;

Кулинария

Учащиеся **научатся:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Учащиеся получают возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Учащиеся **научатся:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

получат возможность научиться:

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Учащиеся 6 класса должны знать:

1. правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
2. принцип изготовления пряжи, нитей, тканей из натуральных растительных волокон, их свойства;
3. устройство швейной машины с электрическим приводом, виды приводов;
4. виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, области, инструменты и материалы, применяемые для вышивки;
5. правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов;
6. требования к рабочей одежде, правила построения чертежа фартука, правила снятия мерок, их условные обозначения;
7. способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою, правила раскроя изделия;
8. технологию изготовления фартука, приемы ВТО;
9. способы ремонта одежды и пришивания фурнитуры, правила ухода за одеждой из х/б и льняных тканей;
10. сведения из истории архитектуры и интерьера, современные системы фильтрации воды.
11. санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды
12. общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
13. виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
14. правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
15. способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
16. способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
17. виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
18. общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми и грызунами;

Учащиеся должны уметь:

2. рационально организовывать рабочее место
3. осуществлять поиск необходимой информации в области обработки ткани и т. д.;
4. определять в ткани лицевую и изнаночную сторону, нить основы и утка;
5. работать на швейной машине с ручным приводом, производить ее заправку;

6. выполнять простые ручные и машинные швы;
7. переводить рисунок вышивки на ткань, запыливать ткань в пальцы, выполнять вышивку крестом;
8. читать и строить чертеж фартука, снимать и записывать мерки, выполнять моделирование;
9. выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы;
10. обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань;
11. обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой;
12. проводить примерку изделия;
13. соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием ;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты;
- снимать мерки с фигуры человека;
14. выполнять разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
15. пришивать фурнитуру, удалять пятна с одежды;
16. изготавливать изделия из бумаги, применять изготовленные изделия в оформлении интерьера;
17. работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
18. определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей;
19. применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей;
20. определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки;
21. сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой. собирать семена цветов и плодов;
- подготавливать почву к посеву и посадке, выращивать и высаживать овощную рассаду, проводить уборку и учет урожая;
- уметь выполнять творческий проект.

Содержание учебного предмета Вводное занятие (1 час).

Теоретические сведения.

Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.

РАЗДЕЛ 1. ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (6 ЧАСОВ).

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.

РАЗДЕЛ 2. ПРОИЗВОДСТВО (10 ЧАСОВ).

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.

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ (3 ЧАСА).

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.

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИКА (5 ЧАСОВ).

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 технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и 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.

РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (16 ЧАСОВ).

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 безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными 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 металлов и 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.

РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (6 ЧАСОВ).

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.

РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ (5 ЧАСОВ).

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.

РАЗДЕЛ 8. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (5 ЧАСОВ).

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.

РАЗДЕЛ 9. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (5 ЧАСОВ).

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 (чай, настои, отвары и др.).

РАЗДЕЛ 10. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (2 ЧАСА).

Теоретические сведения.

Технологии получения животноводческой продукции и их основные 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.

РАЗДЕЛ 11. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (3 ЧАСА).

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.

Обобщающая беседа по изученному курсу (1 час).

Тематическое планирование

	Тема	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности ученика на уровне УУД
1	Вводное занятие	1	Знакомиться с содержанием курса предмета «Технология» в 6 классе. Повторяют правила поведения и ТБ при работе в учебной мастерской и на индивидуальном рабочем месте.
2	Творческая проектная деятельность	6	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта Труда.
3	Производство	10	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и подготавливать рефераты
4	Технология	3	. Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт
5	Техника	5	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных

			инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами.
6	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять 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, чёрных и цветных металлов.
7	Технологии обработки пищевых продуктов	6	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий
8	Технологии получения, преобразования и использования энергии	5	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими

			средствами получения тепловой энергии и их испытанием
9	Технологии получения, обработки, и использования информации	5	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации
10	Технологии растениеводства	5	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
11	Технологии животноводства	2	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животным
12	Социальные технологии	3	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.
13	Обобщающая беседа по изученному курсу	1	

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	сроки	Скоррек. сроки
1	Вводное занятие	1	05.09	
Творческая проектная деятельность 6ч				
2	Введение в творческий проект.	1	07.09	
3	Подготовительный этап.	1	12.09	
4	Конструкторский этап.	1	14.09	
5	Технологический этап	1	19.09	
6	Этап изготовления изделия.	1	21.09	
7	Заключительный этап. Защита проекта. Пр. р	1	26.09	
Производство 10ч				
8	Труд как основа производства.	1	28.09	
9	Предметы труда.	1	03.10	
10	Сырьё как предмет труда.	1	05.10	
11	Промышленное сырьё.	1	10.10	
12	Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	1	12.10	
13	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1	17.10	
14	Энергия как предмет труда.	1	19.10	
15	Информация как предмет труда.	1	24.10	
16	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.	1	26.10	
17	Объекты социальных технологий как предмет труда. Пр. р.	1	07.11	
Технология 3ч				
18	Основные признаки технологии.	1	09.11	
19	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	14.11	
20	Техническая и технологическая документация. Пр. р.	1	16.11	
Техника 5ч				
21	Понятие о технической системе.	1	21.11	
22	Рабочие органы технических систем.	1	23.11	
23	Двигатели технических систем.	1	28.11	
24	Механическая трансмиссия в технических системах.	1	30.11	
25	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах. Пр. р.	1	05.12	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 16ч				
26	Технологии резания.	1	07.12	
27	Технологии пластического формования материалов.	1	12.12	
28	Основные технологии обработки древесных материалов	1	14.12	
29	ручными инструментами.	1	19.12	
30	Основные технологии обработки металлов и пластмасс	1	21.12	
31	ручными инструментами.	1	26.12	
32	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Пр. р.	1	28.12	
33	Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1	11.01	
34	Технологии соединения деталей с помощью клея.	1	16.01	
35	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	1	18.01	
36	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1	23.01	
37	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Пр. р.	1	25.01	
38	Технологии наклеивания покрытий.	1	30.01	

39	Технологии окрашивания и лакирования.	1	01.02	
40		1	06.02	
41	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Пр. р.	1	08.02	
Технологии обработки пищевых продуктов 6ч				
42	Основы рационального (здорового) питания.	1	13.02	
43	Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него.	1	15.02	
44	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	1	20.02	
45	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1	22.02	
46	Технология приготовления блюд из круп и бобовых.	1	27.02	
47	Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них. Пр. р.	1	01.03	
Технологии получения, преобразования и использования энергии 5ч				
48	Что такое тепловая энергия.	1	06.03	
49	Методы и средства получения тепловой энергии.	1	13.03	
50	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1	15.03	
51	Передача тепловой энергии.	1	27.03	
52	Аккумулирование тепловой энергии. Пр. р.	1	29.03	
Технологии получения, обработки, и использования информации 5ч				
53	Восприятие информации.	1	03.04	
54	Кодирование информации при передачи сведений.	1	05.04	
55	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1	10.04	
56	Символы как средство кодирования информации. Пр. р.	1	12.04	
57		1	17.04	
Технологии растениеводства 5ч				
58	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1	19.04	
59	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	24.04	
60	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1	26.04	
61	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1	03.05	
62	Условия и методы сохранения природной среды. Пр. р.	1	10.05	
Технологии животноводства 2ч				
63	Технологии получения животноводческой продукции и их	1	15.05	.
64	основные элементы.			
65	Содержание животных. Пр. р.	1	17.05	
Социальные технологии 3ч				
66	Виды социальных технологий.	1	22.05	
67	Технологии коммуникации.	1	24.05	
68	Структура процесса коммуникации.	1	29.05	
69	Обобщающая беседа по изученному курсу	1	31.05	.
70				
итого		68		