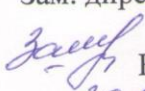


Муниципальное автономное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Окунёво»

РАССМОТРЕНО
на методическом
совете школы
протокол № 1
от 30.08 2019 года

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР
 Н.В.Замякина
30.08.2019 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
ДЛЯ 6 КЛАССА
НА 2019/2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

(Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. – 5-9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. - М.: Просвещение, 2018;
Учебник: Технология. 6 класс. Учебное пособие / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. / Под ред. Казакевич В. М.
Допущен Министерством образования и науки РФ)

34 часа в год, 2 часа в неделю (2 группы)

Разработчик программы
учитель технологии
Афони娜 Г.А.,
педагогический стаж 33 года
высшая квалификационная категория

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

планирование образовательной и профессиональной карьеры;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно – прикладного искусства;

виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических объектов и процессов;

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

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

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

диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

Индустриальные технологии. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Ученик научится:

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.

Ученик получит возможность научиться:

грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов; осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Ученик научится:

разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Ученик получит возможность научиться:

составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Ученик научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

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;

применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик научится:

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.

Ученик получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Сельскохозяйственные технологии.

Технологии растениеводства

Ученик научится:

самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;

планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Ученик получит возможность научиться:

самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;

находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Ученик научится:

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.

Ученик получит возможность научиться:

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

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Ученик научится:

построению 2-3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Ученик получит возможность научиться:

планировать профессиональную карьеру;

рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Содержание учебного предмета

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.

Технологам резания. Технологам 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. Технология 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.

Сделать реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных, используя свой опыт, опыт друзей и знакомых, справочную литературу и информацию 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.

Сделать реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных (основываясь на опыте своей семьи, семей своих друзей).

Тематическое планирование

Наименование разделов и тем	Количество часов
Технологии растениеводства	8
Технологии животноводства	2
Технология обработки пищевых продуктов	8
Методы и средства творческой и проектной деятельности	2
Производство	2
Технология	2
Техника	2
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	6
Технологии получения, обработки и использования информации	2

	1 четверть	2 четверть	3 четверть	4 четверть	год
Количество часов теории 1 группа (мальчики)	16	16	2		34
Количество часов 2 группа (девочки)			18	16	34

№ урока	Темы	Дата	Характеристика видов деятельности учащихся
1 группа (девочки) 1 четверть – 16 час			
Технологии растениеводства – 8 час			
1	Дикорастущие растения, используемые человеком <i>Урок вне класса. УОУ</i>	05.09	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
2	Заготовка сырья дикорастущих растений <i>Урок вне класса. УОУ</i>	05.09	
3	Переработка и применение сырья дикорастущих растений <i>Урок вне класса. УОУ</i>	12.09	
4	Особенности технологий сбора дикорастущих растений <i>Урок вне класса. УОУ</i>	12.09	
5	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений <i>Урок вне класса. УОУ</i>	19.09	
6	Условия и методы сохранения природной среды <i>Урок вне класса. УОУ</i>	19.09	
7	Технологи подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	26.09	
8	Технологи подготовки и закладки сырья дико-растущих растений на хранение <i>Урок вне класса. УОУ</i>	26.09	
Технологии животноводства 2 час			
9	Технология получения животноводческой продукции и её основные элементы	03.10	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвященные технологии разведения домашних животных на примере
10	Содержание животных - элемент технологии производства	03.10	

	животноводческой продукции		животных своей семьи, семей друзей, зоопарка
	Технология обработки пищевых продуктов - 8 час		
11	Основы рационального питания	10.10	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 доброкачественности молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий
12	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	10.10	
13	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	17.10	
14	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	17.10	
15	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	24.10	
16	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	24.10	
	2 четверть – 16 час		
17	Технология производства макаронных изделий	07/11	
18	Технология приготовления кулинарных блюд из макаронных изделий	07.11	
	Методы и средства творческой и проектной деятельности - 2 час		
19	Введение в творческий проект. Подготовительный и конструкторский этапы.	14.11	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности
20	Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	14.11	
	Производство – 2 час		
21	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда.	21.11	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ
22	Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия и информация как предмет труда.	21.11	
	Технология -2 час		
23	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	28.11	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений
24	Техническая и технологическая документация.	28.11	
	Техника – 2 час		
25	Понятие о технической системе.	05.12	Осознавать и понимать роль техники.

	Рабочие органы технических систем. Двигатели технических систем.		Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства
26	Механическая, электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	05.12	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 6 час			
27	Технологии резания. Технология пластического формования материалов.	12.12	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладеть средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проектных изделий из текстильных материалов
28	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	12.12	
29	Основные технологии обработки металлов пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	19.12	
30	Технология соединения деталей с помощью клея. Технология окрашивания и лакирования, наклеивания покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	19.12	
31	Технология обработки кожи и влажно-тепловые операции при изготовлении изделий из кожи.	26.12	
32	Влажно-тепловые операции при изготовлении изделий из кожи.	26.12	
3 четверть – 2 часа			
Технологии получения, обработки и использования информации - 2 час			
33	Восприятие информации. Кодирование информации	16.01	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения
34	Сигналы и знаки при кодировании информации.	16.01	

№ урока	Темы	Дата	Характеристика видов деятельности учащихся
2 группа (девочки) 3 четверть – 16 час			
Технологии животноводства 2 час			
1	Технология получения животноводческой продукции и её основные элементы	23.01	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах.
2	Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции	23.01	Выполнять рефераты, посвященные технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей

			друзей, зоопарка
	Технология обработки пищевых продуктов - 8 час		
3	Основы рационального питания	30.03	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
4	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	30.03	
5	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	06.02	
6	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	06.02	
7	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	13.02	
8	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	13.02	
	Технология производства макаронных изделий	20.02	
9			
10	Технология приготовления кулинарных блюд из макаронных изделий	20.02	
Введение в творческий проект – 2 часа			
11	Введение в творческий проект. Подготовительный и конструкторский этапы.	27.02	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности
12	Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	27.02	
Производство – 2 час			
13	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда.	05.03	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ
14	Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия и информация как предмет труда.	05.03	
Технология -2 час			
15	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	12.03	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий
16	Техническая и технологическая документация.	12.03	

			Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений
	Техника – 2 час		
17	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем. Двигатели технических систем.	19.03	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами.
18	Механическая, электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	19.03	Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства
	4 четверть -16 час		
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 6 час		
19	Технологии резания. Технология пластического формования материалов.	02.04	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов.
20	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	02.04	Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах.
21	Основные технологии обработки металлов пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	09.04	Анализировать свойства и предназначение кон-струкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов.
22	Технология соединения деталей с помощью клея. Технология окрашивания и лакирования, наклеивания покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	09.04	Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов.
23	Технология обработки кожи и влажно-тепловые операции при изготовлении изделий из кожи.	16.04	Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.
24	Влажно-тепловые операции при изготовлении изделий из кожи.	16.04	Создавать проектных изделий из текстильных материалов
	3 четверть – 2 часа		
	Технологии получения, обработки и использования информации -2 час		
25	Восприятие информации. Кодирование информации	23.04	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения
26	Сигналы и знаки при кодировании информации.	23.04	
	Технологии растениеводства – 8 час		

27	Дикорастущие растения, используемые человеком <i>Урок вне класса. УОУ</i>	30.04	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
28	Заготовка сырья дикорастущих растений <i>Урок вне класса. УОУ</i>	30.04	
29	Переработка и применение сырья дикорастущих растений <i>Урок вне класса. УОУ</i>	07.05	
30	Особенности технологий сбора дикорастущих растений <i>Урок вне класса. УОУ</i>	07.05	
31	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений <i>Урок вне класса. УОУ</i>	14.05	
32	Условия и методы сохранения природной среды <i>Урок вне класса. УОУ</i>	14.05	
33	Технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	21.05	
34	Технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение <i>Урок вне класса. УОУ</i>	21.05	