

Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Лицей им. Г. Ф. Атякшева"

РАССМОТРЕНО

на заседании ПО
Протокол №1
от «25» августа 2023 г

СОГЛАСОВАНО

заместителем директора по учебно-
воспитательной работе
Сотниченко М.А.
«25» августа 2023 г

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
от «25» августа 2023 г.
№ 495-О



Рабочая программа учебного предмета

«Технология»

(наименование учебного предмета)

Базовый, основное общее, 6 класс

(уровень образования)

68 часов

(количество часов, отводимых на реализацию программы)

Джавадян Гаяне Вагифовна , учитель технологии

(Ф.И.О. учителя, составившего рабочую программу)

Югорск, 2023 г.

1. Паспорт Рабочей программы

Название программы	Рабочая программа по предмету «Технология. Учебное пособие» 6 класс
Авторы учебника, учебно – методического комплекса, название учебника, год издания	Учебник Технология. Учебное пособие. 6 класс. Под ред. Казакевича В.М, Пичугина Г.В. Просвещение, 2020 год;
Реализует требования ФГОС НОО	Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями в приказе Минобрнауки РФ от 31.12.2015г. № 1577)
Общие цели рабочей программы с учетом специфики учебного предмета, курса	<p>Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов являются разделы «Методы и средства творческой и проектной деятельности», «Производство», «Технология», «Техника», «Технологии обработки пищевых продуктов», «Технологии получения, преобразования и использования энергии», «Технологии получения, обработки и использования информации», «Технологии растениеводства», «Технологии животноводства», «Социальные технологии».</p> <p>Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.</p>
Описание места учебного предмета, курса в учебном плане	На изучение предмета «Технология» в 6 классе отводится 68 часов в год (34 учебных недель по 2 часа в неделю).
Кол-во учебных часов, на которое рассчитана Рабочая программа	68 часов
Указание того, за счет каких форм организации учебного процесса, в каком соотношении реализуется Рабочая программа	<p>Реализация творческого развития учащихся, осуществление профессиональной ориентации, учение безопасным приемам работы при приготовлении пищи и изготовлении швейных изделий.</p> <p>Групповая, индивидуальная, самостоятельная</p>

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ, ДОСТИГАЕМЫЕ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 6 КЛАССАХ

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник:

- называет и характеризует технологии производства и обработки материалов, производства, технологии растениеводства и животноводства, информационные технологии, актуальные управленческие технологии, нанотехнологии;
- объясняет на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты.

Выпускник получает возможность анализировать и аргументированно рассуждать о развитии технологий в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, технологий растениеводства и животноводства, информационной сфере.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
 - желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
 - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
 - овладение правилами научной организации умственного и физического труда;
 - самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
 - планирование образовательной и профессиональной карьеры;
 - осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
 - бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
 - проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
- выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
 - самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
 - способность моделировать планируемые процессы и объекты;
 - аргументирование обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов своей деятельности;
 - умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
 - умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
 - соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;
 - оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
 - умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
 - понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты

	Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
1	МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	
	<ul style="list-style-type: none"> Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий; 	<ul style="list-style-type: none"> Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
	<ul style="list-style-type: none"> обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии; чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии); разрабатывать программу выполнения проекта; составлять необходимую учебнотехнологическую документацию; выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов; осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; подбирать оборудование и материалы; организовывать рабочее место; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты работы; оформлять проектные материалы; осуществлять презентацию проекта, с использованием компьютера 	<ul style="list-style-type: none"> корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; применять технологический подход для осуществления любой деятельности; овладеть элементами предпринимательской деятельности
2	МОДУЛЬ 2. Производство	
	<ul style="list-style-type: none"> Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой; различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека; ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, 	<ul style="list-style-type: none"> Изучать характеристики производства; оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; оценивать уровень экологичности местного производства; определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

	<p>технологический процесс производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> • сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; • оценивать уровень совершенства местного производства 	
3	<ul style="list-style-type: none"> • МОДУЛЬ 3. Технология 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Чётко характеризовать сущность технологи как категории производства; • разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; • оценивать влияния современных технологий на общественное развитие; • ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях; • оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; • оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; • прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда 	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социальнопроизводственном окружении; • оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи
4	<ul style="list-style-type: none"> • МОДУЛЬ 4. Техника 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; • классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники; • изучать конструкцию и принципы работы современной техники; • оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; • разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; 	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; • моделировать машины и механизмы; • разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; • проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или выданному заданию

	<ul style="list-style-type: none"> • ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; • различать автоматизированные и роботизированные устройства; • собирать из деталей конструктора роботизированные устройства; • проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); • управлять моделями роботизированных устройств 	
5	<ul style="list-style-type: none"> • МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; • анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; • подбирать и пользоваться ручными инструментами, отдельными машинами и станками; • осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; • изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; • выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; • осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки 	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки; • разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации; • находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; • проектировать весь процесс получения материального продукта; • разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера; • совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации
6	<ul style="list-style-type: none"> • МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; • разбираться в способах обработки пищевых продуктов, 	<ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания; • составлять индивидуальный режим питания; • разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда; • сервировать стол, эстетически оформ-

	<p>применять их в бытовой практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; • пользоваться различными видами оборудования современной кухни; • понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека; • определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; • соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; • разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания 	<p>лять блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • владеть технологией карвинга для оформления торжеств
7	<ul style="list-style-type: none"> • МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Характеризовать сущность работы и энергии; • разбираться в видах энергии, используемых людьми; • ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии; • сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; • ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; • ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии; • ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии; • осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ; • ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии 	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве; • разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях; • проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи; • давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения; • делать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; • выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики
8	<ul style="list-style-type: none"> • МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; • осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; • применять технологии записи различных видов информации; • разбираться в видах информационных каналов у человека и представлять их эффективность; • владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; • пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; • характеризовать сущность коммуникации как форм связи информационных систем и людей; • ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом; • представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств 	<ul style="list-style-type: none"> • Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; • осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; • применять технологии запоминания информации; • изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму; • владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения; • управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях
9	• МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства	
	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; • определять полезные свойства культурных растений; • классифицировать культурные растения по группам; • проводить исследования с культурными растениями; • классифицировать дикорастущие растения по группам; • проводить заготовку сырья дикорастущих растений; • выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение; • владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; • определять культивируемые грибы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; 	<ul style="list-style-type: none"> • Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; • применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; • определять виды удобрений и способы их применения; • приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; • владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); • создавать условия для клонального микроразмножения растений; • приводить аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и геномной инженерии на примере генномодифицированных растений

	<ul style="list-style-type: none"> • владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов; • определять микроорганизмы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей; • владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания 	
10	МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства	
	<ul style="list-style-type: none"> • Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека; • анализировать технологии, связанные с использованием животных; • выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; • собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных; • оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям; • составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа); • подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных; • описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов; • описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах; • описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам; • описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах в клубах собаководов); 	<ul style="list-style-type: none"> • Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; • проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; • оценивать по внешним признакам и простейшим исследованиям качество продукции животноводства; • проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.; • описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; • исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

	<ul style="list-style-type: none"> оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе); описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных 	
11	<ul style="list-style-type: none"> МОДУЛЬ 11. Социальные технологии 	
	<ul style="list-style-type: none"> Разбираться в сущности социальных технологий; ориентироваться в видах социальных технологий; характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; создавать средства получения информации для социальных технологий; ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям, осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность» «спрос», «маркетинг», «менеджмент» 	<ul style="list-style-type: none"> Обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по приоритетным потребностям; готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка; выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности; разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий; разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 6 КЛАССАХ

- 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, черной и цветной металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

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

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

Чтение и запись информации различными средствами 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).

4. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№	Тема урока	Дата		Виды контроля
		план	факт	
1. Основные этапы творческой проектной деятельности 12 часов				
1	Введение в творческий проект	03.09		Фронтальный опрос
2	Подготовительный этап	03.09		Практическая работа
3	Конструкторский этап	10.09		Фронтальный опрос
4	Технологический этап	10.09		Фронтальный опрос
5	Этап изготовления изделия	17.09		Фронтальный опрос
6	Заключительный этап.	17.09		Практическая работа
7	Что такое творчество. Входящая контрольная работа.	24.09		Фронтальный опрос. Тест
8	Разработка респекта рекламы проекта.	24.09		Практическая работа
9	Разработка простейшей	1.10		Практическая

	технологической карты проекта. (Модуль «Компьютерная графика и черчение» Точка Роста).			работа
10	Подготовка презентации	1.10		Практическая работа
11	Защита проекта	8.10		Контроль качества изготовления изделия
2. Основы производства 12 часов:				
12	Труд как основа производства. Входящая контрольная работа.	8.10		Практическая работа
13	Предметы труда	15.10		Тест
14	Сырье как предмет труда.	15.10		Фронтальный опрос
15	Промышленное сырье.	22.10		Практическая работа
16	Сельскохозяйственное и растительное сырье	22.10		Практическая работа
17	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	5.11		Тест
18	Энергия как предмет труда. Региональный компонент.	5.11		Практическая работа
19	Экологичность местных производств. Региональный компонент	12.11		Практическая работа
20	Информация как объект труда	12.11		Практическая работа
21	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда	19.11		Практическая работа
22	Объекты социальных технологий как предмет труда	19.11		Практическая работа
23	Современные перспективы в технологиях сферы производств, и сферы услуг в районе. Региональный компонент.	26.11		Практическая работа
3. Технология 3 часа				
24	Основные признаки технологии	26.11		Фронтальный опрос
25	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	3.12		Фронтальный опрос
26	Техническая и технологическая документация	3.12		Составление таблиц
4. Техника 6 часов				
27	Понятие о технической системе	10.12		Фронтальный опрос
28	Рабочие органы технических систем (машин) (Модуль «Производство и технология» Точка Роста).	10.12		Практическая работа
29	Двигатели технических систем (машин)	17.12		Составление таблиц
30	Механическая трансмиссия в технических системах	17.12		Фронтальный опрос

31	Электрическая, гидравлическая трансмиссия в технических системах	24.12		Фронтальный опрос
32	Пневматическая трансмиссия в технических системах	24.12		Составление таблиц
5. Технология ручной обработки материалов 5 часов				
33	Технология резания. (Модуль «Производство и технология» Точка Роста).	14.01		Практическая работа
34	Технология пластического формирования материалов	14.01		Фронтальный опрос
35	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	21.01		Фронтальный опрос
36	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами	21.01		Составление таблиц
37	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Промежуточная контрольная работа.	28.01		Тест
6. Технологии соединения и отделки деталей изделия 5 часов				
38	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	28.01		Практическая работа
39	Технологии соединения деталей с помощью клея.	4.02		Фронтальный опрос
40	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов	4.02		Составление таблиц
41	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. (Модуль «Производство и технология» Точка Роста).	11.02		Практическая работа
42	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	11.02		Фронтальный опрос
7. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов 3 часа				
43	Технологии наклеивания покрытий.	18.02		Фронтальный опрос
44	Технологии окрашивания и лакирования.	18.02		Практическая работа
45	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	25.02		Практическая работа
8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов 6 часов				
46	Основы рационального (здорового) питания.	25.02		Практическая работа
47	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	4.03		Практическая работа

48	Технологии производства кисломолочных продуктов и блюд из них. (Модуль «Технология обработки материалов пищевых продуктов» Точка Роста).	4.03		Практическая работа
49	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	11.02		Практическая работа
50	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	11.02		Практическая работа
51	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	18.03		Практическая работа
9. Технология получения, преобразования и использования энергии 4 часа				
52	Что такое тепловая энергия.	18.03		Практическая работа
53	Методы и средства получения тепловой энергии.	25.03		Практическая работа
54	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Интегрированный урок.	25.03		Практическая работа
55	Передача тепловой энергии.	8.04		Практическая работа
56	Аккумуляция тепловой энергии	8.04		Практическая работа
10. Технология получения, обработки и использования информации 4 часа				
57	Восприятие информации. Интегрированный урок.	15.04		Практическая работа
58	Кодирование информации при передаче сведений.	15.04		Практическая работа
59	Сигналы и знаки при кодировании информации.	22.04		Практическая работа
60	Символы как средство кодирования информации.	22.04		Практическая работа
11. Технология растениеводства 2 часов				
61	Дикорастущие растения, используемые человеком.	29.04		Фронтальный опрос
62	Заготовка сырья дикорастущих растений (Модуль «Растениеводство» Точка Роста).	29.04		Практическая работа
12. Технология животноводства 2 часа				
63	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. (Модуль «Животноводство» Точка Роста).	6.05		Практическая работа
64	Основные технологии получения животноводческой продукции в городе. Региональный компонент.	6.05		Практическая работа
13. Социальные технологии 8 часов				
65	Виды социальных технологий.	13.05		Практическая работа
66	Технологии коммуникации.	13.05		Практическая работа

67	Структура процесса коммуникации.	20.05		Практическая работа
68	Подведение итогов за год. Итоговая контрольная работа	20.05		Тест