|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока |  Содержание (разделы, темы) |  Кол-во часов |  Даты проведения  |  Материально-техническое оснащение |  Универсальные учебные действия,проекты, ИКТ-компетенции,межпредметные понятия |
|  план |  факт |
| 6а | 6б | 6в | 6а | 6б | 6в |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 ч |
| 1-2 |  Вводное повторение. Тест за 6 класс. Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. П.р. «Разработка варианта сувенирного изделия с помощью методов фокальных объектов». | 2ч | 7.09 | 7.09 | 7.09 |  |  |  |  Презентация  | Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов |
| 3-4 | Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. | 2 ч | 14.09 | 14.09 | 14.09 |  |  |  | Презентация  |
| 2. Производство 4 ч |
| 5-6 | Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. | 2 ч | 21.09 | 21.09 | 21.09 |  |  |  |  Видео | Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях.Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнятьреферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятии. |
| 7-8 | Агрегаты и производственные линии. П.р. «Изготовление буклета о современных электрифицированных и пневматических ручных инструментах» | 2 ч | 28.09 | 28.09 | 28.09 |  |  |  |  |
| 3. Технология 6 ч |
| 9-10 | Культура производства. | 2 ч | 5.10 | 5.10 | 5.10 |  |  |  |  | Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. |
| 11-12 | Технологическая культура производства. | 2 ч | 12.10 | 12.10 | 12.10 |  |  |  |  |
| 13-14 | Культура труда. П.р. «Создание буклета о правилах поведения в школе» | 2 ч | 19.10 | 19.10 | 19.10 |  |  |  |  |
| 4. Техника 6 ч |
| 15-16 | Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.  | 2 ч | 26.10 | 26.10 | 26.10 |  |  |  |  | Получать представление о двигателях и их видах.Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках. |
| 17-18 | Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели.  | 2 ч | 9.11 | 9.11 | 9.11 |  |  |  |  |
| 19-20 | Электрические двигатели. П.р. «Изготовление модели ветряного двигателя» | 2 ч | 16.11 | 16.11 | 16.11 |  |  |  |  |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 8 ч |
| 21-22 | Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. | 2ч | 23.11 | 23.11 | 23.11 |  |  |  |  | Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов,приспособлений, станков, машин.Получать представлениео многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.Сформировать представлениео 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, чёрного и цветного металлов. |
| 23-24 | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Пр.р. Изготовление изделий с использованием швейной машины. | 2ч | 30.11 | 30.11 | 30.11 |  |  |  |  |
| 25-26 | Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов.  | 2ч | 7.12 | 7.12 | 7.12 |  |  |  |  |
| 27-28 | Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Лабораторно- практическая работа «Определение волокнистого состава тканей» | 2ч | 14.12 | 14.12 | 14.12 |  |  |  |  |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов. 8ч |
| 29-30 | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Пр.р. «Сравнение видов теста» | 2 ч | 21.12 | 21.12 | 21.12 |  |  |  |  | Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоитьих. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов.Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов. |
| 31-32 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Пр.р. Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста. | 2 ч | 11.01 | 11.01 | 11.01 |  |  |  |  |
| 33-34 | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. П.р. «Разработка меню рыбного ресторана здорового питания» | 2 ч | 18.01 | 18.01 | 18.01 |  |  |  |  |
| 35-36 | Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Пр.р. «Определение доброкачественности рыбных консервов». | 2 ч | 25.01 | 25.01 | 25.01 |  |  |  |  |
| 7.Технологии получения, преобразования и использования Энергиии. 6 ч |
| 37-38 | Энергия магнитного поля.  | 2ч | 1.02 | 1.02 | 1.02 |  |  |  |  | Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнитьопыты. |
| 30-40 | Энергия электрического тока. ЛП.р «Сборка и испытание электрических цепей с различными электрическими приемниками». | 2ч | 8.02 | 8.02 | 8.02 |  |  |  |  |
| 41-42 | Энергия электромагнитного поля. Лабораторно- практическая работа «Наблюдение и исследование свойств электромагнитного поля» | 2ч | 15.02 | 15.02 | 15.02 |  |  |  |  |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации 6 ч |
| 43-44 | Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. | 2ч | 22.02 | 22.02 | 22.02 |  |  |  |  | Знакомиться, анализироватьи осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них. |
| 45-46 | Технические средства проведения наблюдений. П.р. «Составление бланка протокола за наблюдением, ростом и развитием лука». | 2ч | 1.03 | 1.03 | 1.03 |  |  |  |  |
| 47-48 | Опыты или эксперименты для получения новой информации.  | 2ч | 8.03 | 8.03 | 8.03 |  |  |  |  |
| 9. Технологии растениеводства 8 ч |
| 49-50 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно-выращиваемых съедобных грибов. Пр.р «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду». | 2 ч | 15.03 | 15.03 | 15.03 |  |  |  |  | Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваиватьбезопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. |
| 51-52 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. | 2 ч | 29.03 | 29.03 | 29.03 |  |  |  |  |
| 53-54 | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. | 2 ч | 5.04 | 5.04 | 5.04 |  |  |  |  |
| 55-56 |  Безопасные технологии сбора и заготовки грибов. Л-пр работа «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания» | 2 ч | 12.04 | 12.04 | 12.04 |  |  |  |  |
| 10. Технологии животноводства 6 ч |
| 57-58 | Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Пр.р.«Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак» | 2ч | 19.04 | 19.04 | 19.04 |  |  |  |  | Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. |
| 59-60 | Составление рационов кормления. Тв.проект «Сравнение рационов питания различных домашних животных». | 2ч | 26.04 | 26.04 | 26.04 |  |  |  |  |
| 61-62 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. | 2 ч | 3.05 | 3.05 | 3.05 |  |  |  |  |
| 11 Социальные технологи 6 ч |
| 63-64 | Назначение социологических исследований. | 2 ч | 10.05 | 10.05 | 10.05 |  |  |  |  | Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов. |
| 65-66 | Технология опроса: анкетирование. Пр.р. «Составление анкеты». | 2 ч | 17.05 | 17.05 | 17.05 |  |  |  |  |
| 67-68 | Технология опроса: интервью. Пр.р.«Составление плана интервью» Итоговое повторение. | 2 ч | 24.05 | 24.05 | 24.05 |  |  |  |  |