|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 выполнять  реферат 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 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, 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 освоить  их. 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. Выполнить  опыты. |
| 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, анализировать  и 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. Осваивать  безопасные 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 |  |  |  |  |