**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Колодезянская основная общеобразовательная школа**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО на заседании МО учителей естественно-математического циклаПротокол №1 от 26.08.2022 г.Руководитель МО \_\_\_\_\_\_ (Горбаткова Л.Ф.) | СОГЛАСОВАНО с заместителем директора по УВР Половинкиной Н.К.26.08.2022 г. | ПРИНЯТОна заседании Педагогического Совета Протокол № 1от 30 августа 2022 г.Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Макаренко В.В. | УТВЕРЖДАЮДиректор \_\_\_\_\_\_\_ Макаренко В.В.Приказ от 30.08.2022 г. № 99-ОД |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО Технологии**

**Уровень общего образования, класс:** основное общее, 6класс

**Количество часов в неделю:** 2 часа

**Учитель:** Горбаткова Любовь Федоровна

**Квалификационная категория:** первая

2022

Раздел

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ,                 ст.12, п.7;

Приказа Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями от 11 декабря 2020 года);

Приказа Министерства просвещения РФ от 20 мая 2020 г. N 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" (с изменениями и дополнениями от 23.12.2020 № 766);

Постановления Главного государственного санитарного врача Российской
 Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

Приказа Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. N 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Примерной основной образовательной программы основного общего образования (Одобрена решением от 08.04.2015, протокол №1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020));

Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Колодезянской ООШ на 2021-2025 годы.

  Программа составлена в соответствии с требованиями   Федерального   государственного образовательного стандарта основного  общего образования  и обеспечена УМК: учебником Технология. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (В.М Казакевича) под ред.В.М.Казакевича-М.:Просвещение, 2020г Программа рассчитана на 2  часа в неделю.

Общие цели образования с учётом специфики предмета

Изучение технологии направленно на достижение следующих целей:

* освоение технологических знаний, технологической культуры, на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектировании и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасным приемам труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* получение опыта применения знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

            Задачи  учебного предмета

-развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

-активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных

действий;

-совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

-формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

-формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;

-демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Место предмета в учебном плане

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным     учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классах еженедельно отводятся по два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недель.

Роль учебного курса

в достижении учащимися планируемых результатов.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет

молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера —

опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность\_познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;

- с назначением и технологическими свойствами материалов;

- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

-с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки

материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

-рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;

- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин,

оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудование- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого

изделия (детали);

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий

и доступных материалов;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин,

оборудования;

- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

-выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;

- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Информация о количестве учебных часов

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного

общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 7- классе, отведено 2 часа в неделю .

**Раздел**

**Планируемые результаты освоения учебного предмета.**

**Личностные** результаты отражают сформированность, в том числе в части

1.Гражданское воспитания: формирование гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях российского общества;

2.Патриотического воспитания; ценностного отношения отечественному культурному, историческому и научному наследию, понимания значения биологической науки в жизни современного общества, способности владеть достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованности в научных знаниях об устройстве мира и общества.

3.Духовно-нравственного воспитания: представление о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе, готовности к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, выполнении экспериментов, создании учебных проектов, стремления к взаимопниманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности; готовности оценивать свое поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков;

4.Экологического воспитания: экологически целесообразного отношения к природе как источнику Жизни на Земле, основе ее существования, понимания ценности здорового отношения к собственному физическому и психическому здоровью ,осознания ценности соблюдения правил безопасности при работе с в-ми, а также в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей; способности применять знания, получаемые при изучении предмета для задач ,связанных с окружающей средой, повышения уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и пути их решения посредством методов предмета; экологического мышления, умение руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике.

5.Ценностни-научного познания подразумевает:

-содействию повышению привлекательности науки для подрастающего поколения, поддержку научно-технического творчества детей;

-создание условий для получения детьми достоверной информации о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки повышения заинтересованности подрастающего поколения и научных познаниях об устройстве мира и общества

6.Трудовое воспитание реализуется посредствам:

- воспитание уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;

- формирование умений и навыкам самообслуживания, потребности трудиться, добросовестного ,ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности, включая обучение и выполнение домашних обязанностей;

-развитие навыков совместной работы, умение работать самостоятельно,

мобилизуя необходимые ресурсы, правильно оценивая смысл и последствия своих действий;

-содействия профессиональному самоопределению, приобщения к социально значимой деятельности для осмысленного выбора пофессии.

**Метапредметные результаты:**

-планирование процесса познавательной деятельности;

-ответственное отношение к культуре питания соответствующего нормам здорового образа жизни;

-умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

-умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

-понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

-умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

-определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи;

**Предметные результаты**

**Технология обработки почв:**

**-обучающийся научится:**

-правилам по технике безопасности при работе с инструментами на почве;

-способам сбора урожая;

-Способам осенней обработки почвы;

**Обучающиеся получат возможность научиться;**

-различать с\х транспорт;

-Различать виды и сроки внесения удобрений;

-способам охраны почв.

**Методы и средства творческой и проектной деятельности**

 **Обучающийся научится:** — Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;

— обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;

 — чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии)

 — 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;

— осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

**Обучающийся получит возможность научиться**:

— Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;

 — корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;

 — применять технологический подход для осуществления любой деятельности;

— овладеть элементами предпринимательской деятельности.

 **Производство**

 **Обучающийся научится:**

 — 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, технологический процесс производства;

— сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;

**Обучающийся получит возможность научиться:**

 — Изучать характеристики производства;

— оценивать уровень автоматизации и роботизации производства;

— оценивать уровень экологичности производства;

 — определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;

 — находить источники информации о перспективах развития современных производств .

**Технология**

**Обучающийся научится:**

— Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;

 — разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;

— оценивать влияние 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 применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;

- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

**Обучающийся получит возможность научиться**:

 — Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;

— оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи

 **Техника**

 **Обучающийся научится:**

 — 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;

 — ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; — различать автоматизированные и роботизированные устройства;

**Энергия и технология ее** преобразования**.**

**Обучающийся научится**

**-**различать виды энергии;

-методы и средства получения механической энергии;

-взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии.

**Обучающийся получит возможность научиться**

-применять кинетическую и потенциальную энергию в практике.

**Технологии получения, обработки и использования информации.**

**Обучающийся научится**

-различать виды информации;

-характеризовать виды информации в зависимости от органов чувств;

Обучающийся получит возможность научиться:

-оценивать восприятия содержания информации в зависимости от установки; - сравнивать скорость и качества восприятия информации различными органами чувств.

**Социальные технологии**

**Обучающийся научится**

**-**определять сущность социальных технологий;

-доказывать , что человек объект социальных технологий

Обучающийся получит возможность научится:

-различать виды социальных технологий.

**Технология питания**

 **Обучающийся научится:**

 — Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;

 — выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

— разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;

 — 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 в технологиях заготовки продуктов питания и применять их

**Обучающийся получит возможность научиться:**

— 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 оформлять блюда;

 — владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд

**Технология растениеводства**

 **Обучающийся научится:**

 — Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;

— определять полезные свойства культурных растений;

— классифицировать культурные растения по группам;

— проводить исследования с культурными растениями;

— Определять сроки внесения удобрений;

— Владеть способами высева и сроками высева семян культурных растений;

—владеть способами ухода за рассадой;

— Владеть способами пикировки рассады;

— владеть способами подготовки гряд к посеву;

**Обучающийся получит возможность научиться**:

— 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;

— давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологии.

**Раздел**

**Содержание учебного предмета**

**Основы производства**

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.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

.

**Общая технология**

Понятие о технологии, её современное  понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологий.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Виды технологий по сферам производства.  Основные признаки высоких технологий.  Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

**Техника**

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

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.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

**Технологии  обработки пищевых продуктов**

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.

Питание как физиологическая потребность. 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.

**Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

.

**Технологии получения, обработки и использования информации**

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

**Технология растениеводства**

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Технологииподготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

**Социально-экономические технологии**

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Виды социальных технологий . Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

 **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Сбор и анализ информации. Фор мулирование технической задачи .Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Этап изготовления изделия. Культура труда. Технологическая дисциплина. Дизайнерская задача.Художественно-конструкторский поиск.

**Раздел**

**Тематическое** планирование**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Наименование раздела | Кол-во часов | Характеристика основных видов деятельности ученика | Основные направления воспитательной деятельности. |
| 1 | Технология растениеводства(осенняя обработка почвы) | 18 | Разъясняют способы осенней обработки почвы. Указывают на способы обработки и хранение посадочного материала. Разъясняют сроки внесения удобрений. Формулируют правила по технике безопасности при работе на почве. | Трудовое воспитание.Гражданское воспитание. |
| 2 | Технология творческой проектной деятельности. | 2 | Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики.Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда. | Трудовое воспитание. Патриотическое воспитание |
| 3 | Технология производства | 4 | Получать представление о труде как основе производства.Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Выбирать темы и подготавливать сообщения. | Гражданское воспитание.Трудовое воспитание. |
| 4 | Технология | 2 | Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. | Ценности научного познания.Трудовое воспитание. |
| 5 | Техника | 2 | Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин . Разбираться в видах и предназначении двигателей. | Патриотическое воспитание.Трудовое воспитание. |
| 6 | Технология получения, преобразования и использования тепловой энергии | 2 | Получать представление о тепловой энергии. Методах и средствах ее получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды .Собиратьдополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии. | Экологическое воспитание.Трудовое воспитание. |
| 7 | Технология получения, обработки и использования информации. | 2 | Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения. | Гражданское воспитание.Трудовое воспитание. |
| 8 | Социальные технологии | 2 | Анализировать виды социальных технологий.Разрабатывать варианты технологии общения. | Духовно-нравственное воспитание.Трудовое воспитание. |
| 9 | Технология обработки пищевых продуктов | 18 | Получать представление о технологии обработки молока, получении кисломолочных продуктов. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека. Исследовать т определять доброкачественность продуктов. | Эстетическое воспитание.Трудовое воспитание. |
| 10 | Технология растениеводства | 18 | Формулировать понятие »сорт». Доказывать что семена –живые организмы. Разъяснять правила по технике безопасности при работе на почве. Указывать на правила посева семян разных культур. Объяснять необходимость и разнообразие способов весенней обработки почвы. | Трудовое воспитание.Патриотическое воспитание. |

**Раздел**

**Календарно-тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п |  Тема урока | Кол-во часов | Дата проведения (П) | Дата проведения (Ф) |
|  | **Технология растениеводства(осенние с\х работы)** | **18** |  |  |
| 1 | Правила по технике безопасности | 1 | 7.09 |  |
| 2 | Осенняя обработка почвы | 1 | 7.09 |  |
| 3 | Правила по технике безопасности | 1 | 14.09 |  |
| 4 | Сбор урожая | 1 | 14.09 |  |
| 5 | Правила по технике безопасности | 1 | 21.09 |  |
| 6 | Подготовка цветочных клумб к зиме | 1 | 21.09 |  |
| 7 | Правила по технике безопасности | 1 | 28.09 |  |
| 8 | Подготовка деревьев к зиме | 1 | 28.09 |  |
| 9 | Полеводство как основа растениеводства. | 1 | 5.10 |  |
| 10 | Общая характеристика хлебных культур | 1 | 5.10 |  |
| 11 | Значение защиты полевых культур от вредителей | 1 | 12.10 |  |
| 12 | Способы защиты полевых культур от вредителей | 1 | 12.10 |  |
| 13 | Способы хранения посадочного материала | 1 | 19.10 |  |
| 14 | Способы обработки посадочного материала | 1 | 19.10 |  |
| 15 | Значение удобрений | 1 | 26.10 |  |
| 16 | Сроки внесения различных удобрений | 1 | 26.10 |  |
| 17 | Подготовка клумб к зиме | 1 | 9.11 |  |
| 18 | Подготовка деревьев к зиме | 1 | 9.11 |  |
|  | **Основные этапы творческой проектной деятельности** | **2** |  |  |
| 19 | Введение в творческий проект | 1 | 16.11 |  |
| 20 | Этапы изготовления изделия | 1 | 16.11 |  |
|  | **Производство** | **4** |  |  |
| 21 | Труд –как основа производства. Предметы труда. | 1 | 23.11 |  |
| 22 | Сырье как предмет труда. Промышленное и с\х сырье. | 1 | 23.11 |  |
| 23 | Вторичное сырье и полуфабрикаты. Энергия и информация как предмет труда. | 1 | 30.11 |  |
| 24 | Объекты с\х технологий и объекты социальных технологий. | 1 | 30.11 |  |
|  | **Технология** | **2** |  |  |
| 26 | Основные признаки технологий. | 1 | 7.12 |  |
| 27 | Технологическая , трудовая и производственная дисциплина. | 1 | 7.12 |  |
|  | **Техника** | **2** |  |  |
| 28 | Понятие о технической системе. | 1 | 14.12 |  |
| 29 | Рабочие органы и двигатели технических систем. | 1 | 14.12 |  |
|  | **Технология получения, преобразования и использования тепловой энергии.** | **2** |  |  |
| 30 | Тепловая энергия. Методы и средства получения энергии. | 1 | 21.12 |  |
| 31 | Преобразование и передача энергии. | 1 | 21.12 |  |
|  | **Технология получения, обработки и использования информации.** | **2** |  |  |
| 32 | Восприятие и кодирования информации | 1 | 11.12 |  |
| 33 | Сигналы и символы-как средство кодирования информации. | 1 | 11.12 |  |
|  | **Социальные технологии** | **2** |  |  |
| 34 | Виды социальных технологий | 1 | 18. 01 |  |
| 35 | Структура процесса коммуникации | 1 | 18.01 |  |
|  | **Технология питания** | **18** |  |  |
| 36 | Основы рационального питания | 1 | 25.01 |  |
| 37 | Организация рабочего места для приготовления пищи. | 1 | 25.01 |  |
| 38 | Калорийность пищи. | 1 | 1.02 |  |
| 39 | Сервировка стола | 1 | 1.02 |  |
| 40 | Макароны и макаронные изделия. | 1 | 8.02 |  |
| 41 | Приготовление блюд из макарон. | 1 | 8.02 |  |
| 42 | Крупы и бобовые | 1 | 15.02 |  |
| 43 | Рецептура приготовления блюд из бобовых | 1 | 15.02 |  |
| 44 | Молоко и его значение | 1 | 22.02 |  |
| 45 | Рецептура приготовления блюд из молока. | 1 | 22.02 |  |
| 46 | Мука и разновидности муки. | 1 | 1.03 |  |
| 47 | Разновидности теста | 1 | 1.03 |  |
| 48 | Сладкие блюда и напитки. | 1 | 15.03 |  |
| 49 | Рецептура приготовления сладких блюд | 1 | 15.03 |  |
| 50 | Правила этикета | 1 | 29.03 |  |
| 51 | Правила сервировки стола | 1 | 29.03 |  |
| 52 | Повторение и обобщение  | 1 | 5.04 |  |
| 53 | Контрольная работа по разделу: »Технология питания» | 1 | 5.04 |  |
|  | **Технология растениеводства(весенние с\х работы)** | **18** |  |  |
| 54 | Происхождение культурных растений | 1 | 12.04 |  |
| 55 | Понятие о сорте | 1 | 12.04 |  |
| 56 | Семена-живые организмы | 1 | 19.04 |  |
| 57 | Подготовка семян к посеву | 1 | 19.04 |  |
| 58 | Проверка семян на всхожесть | 1 | 26.04 |  |
| 59 | Сроки посева семян разных культур | 1 | 26.04 |  |
| 60 | Характеристика овощных культур | 1 | 3.05 |  |
| 61 | Классификация овощных культур | 1 | 3.05 |  |
| 62 | Правила по технике безопасности при посеве семян | 1 | 10.05 |  |
| 63 | Посев семян моркови | 1 | 10.05 |  |
| 64 | Правила посева лука семенами | 1 | 17.05 |  |
| 65 | Посев лука семенами  | 1 | 17.05 |  |
| 66 | Правила по технике безопасности при работе с инструментами и приспособлениями | 1 | 24.05 |  |
| 67 | Подготовка гряд к посеву культурных растений поздних сортов. | 1 | 24.05 |  |
| 68 | Борьба с сорняками | 1 | 31.05 |  |
| 69 | Полив культур | 1 | 31.05 |  |
|  |  |  |  |  |