ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, **5 -6 кл.**

**5 класс**

*-* развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию;

- развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира;

*-* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.

***Метапредметные результаты:***

***познавательные:***

* умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
* осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;
* осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

***коммуникативные:***

* овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;
* умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;
* 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;

***регулятивные:***

* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* умение организовывать своё рабочее место;
* умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
* определение наиболее эффективных способов достижения результата;
* овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Дата по плану | Тема | Содержание | Оценивание | Техника ФО |
| **РАЗДЕЛ 1. Основы производства (2 ч.)** | | | | | |
| 1.  2. |  | 1. Техносфера. 2. Производство и труд. | Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производ­ство потребительских благ. Развитие потребностей и развитие технологий.  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.  *Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.* | Оценивание иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. |  |
| **РАЗДЕЛ 2. Общая технология (2 ч.)** | | | | | |
| 3.  4. |  | 1. Сущность технологии на производстве. 2. Характеристика технологии, её классификация. | Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Цикл жизни технологии. Классификация технологий по разным основаниям. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.  Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов.  *Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.* | Оценивание иллюстрированных рефератов по темам раздела. |  |
| **РАЗДЕЛ 3. Техника (4 ч.)** | | | | | |
| 5.  6.  7.  8. |  | 1. Техника и её классификация. 2. Рабочие органы техники. 3. Конструирование техники. 4. Моделирование техники. | 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.  Конструирование транспортных средств. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.  Моделирование транспортных средств.  Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.  *Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.* | Итоговая контрольная работа по разделам «Основы производства», «Общая технология», «Техника» |  |
| **РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.**  *Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов.-* ***итого 28 ч.***  **4.1. Древесина (2 ч.)** | | | | | |
| 9.  10. |  | 1. Древесина как конструкционный материал. 2. Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки древесины | Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Лесомате­риалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.  Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП).  Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и из­мерительные инструменты, шаблон. Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки древесины пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их вы­полнения.  *Чтение графического изображения изделия.* |  |  |
| **4.2. Металлы и пластмассы****(2 ч.)** | | | | | |
| 11.  12. |  | 1. Механические и технологические свой­ства металлов и сплавов. 2. Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки металлов и искусст­венных материалов. | Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области примене­ния металлов и сплавов. Механические и технологические свой­ства металлов и сплавов.  Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки металлов и искусст­венных материалов механическими и ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.  *Ознакомление с тонкими металлическими листами, прово­локой и искусственными материалами.* | Итоговая контрольная работа по разделам *«Древесина»* и «*Металлы и пластмассы*» |  |
| **4.3. Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи** – **18 ч.**  **+** (*Виды и особенности свойств текстильных материалов)* ***6 ч.* =  *итого* 24ч.** | | | | | |
| 13.  14.  15.  16.  17.  18.  19.  20.  21.  22.  23.  24.  25.  26.  27.  28.  29.  30.  31.  32.  33.  34.  35.  36. |  | 1. Натуральные волока рас­тительного происхождения. 2. Ткацкие переплетения. 3. Натуральные волокна животного происхождения. 4. Общие свойства текстильных материалов. 5. Виды и свойства тканей из хими­ческих волокон. 6. Кожа и ее свойства, области применения. 7. Основные операции при ручных работах. 8. Под­готовка ткани и ниток к вышивке. 9. Отделка швейных изделий вышивкой 10. Вышивание швом крест по горизонтали и вертикали. 11. Вышивание швом крест по диагонали. 12. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. 13. Технология выполнения ручных стежков. 14. Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми. 15. Закрепление ленты в игле. 16. Швы, используемые в вышивке лентами. 17. Оформление готовой работы. 18. Материалы для вязания крючком. 19. Ус­ловные обозначения, применяемые при вязании крючком. 20. Вяза­ние полотна: начало вязания. 21. Вязание рядами. 22. Основные спосо­бы вывязывания петель. 23. Закрепление вязания. 24. Способы вязания по кругу. | Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в ус­ловиях прядильного, ткацкого и отделочного современного про­изводства и в домашних условиях.  Ткацкие переплетения.  Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шер­стяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.  Общие свойства текстильных материалов: физические, эр­гономические, эстетические, технологические. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.  Виды и свойства тканей из хими­ческих волокон. Виды нетканых материалов из химических воло­кон.  Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся*.*  Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.  *Определение направления долевой нити в ткани. Определе­ние лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.*  Основные операции при ручных работах.  Под­готовка ткани и ниток к вышивке.  Отделка швейных изделий вы­шивкой  Вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами.  Вышивание швом крест по диагонали.  Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).  Использование компьютера в проектировании вышивке крестом. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи.  Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.  Технология выполнения прямых, петлеобразных, пе­тельных, крестообразных и косых ручных стежков.  Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми.  Закрепление ленты в игле.  Швы, используемые в вышивке лентами.  Оформление готовой работы.  *Изготовление образцов для иллюстрации ручных работ.*  *Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.*  Материалы для вязания крючком.  Ус­ловные обозначения, применяемые при вязании крючком.  Вяза­ние полотна: начало вязания.  Вязание рядами.  Основные спосо­бы вывязывания петель.  Закрепление вязания.  Вязание по кругу: основное кольцо.  Способы вязания по кругу.    *Вывязывание полотна.* | 1. Итоговая контрольная работа. |  |
| **РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)** | | | | | |
| 37.  38.  39.  40.  41.  42.  43.  44. |  | 1. Основы рационального питания 2. Технология приготовления бутербродов. 3. Технология приготовления горячих напитков. 4. Использование яиц в кулинарии. 5. Тех­нология приготовления различных блюд из яиц. 6. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фрук­тов) 7. Виды тепловой обработки продуктов. 8. Сервировка стола. Правила этикета. | 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.  Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.  Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.  Использование яиц в кулинарии.  Тех­нология приготовления различных блюд из яиц.  Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся  Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Пи­тательная ценность фруктов.  Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.  Технология приготовления блюд из сырых овощей (фрук­тов).  Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способст­вующие сохранению питательных веществ и витаминов.  Сервировка стола. Правила этикета.  *Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.*  *Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.*  *Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.* | Итоговая контрольная работа. |  |
| **РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)** | | | | | |
| 45.  46. |  | 1. Работа и энергия. Виды энергии. 2. Механическая энергия. | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Работа и энергия. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.  *Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.* | Контроль - *сбора дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.* |  |
| **РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ) (4ч.)** | | | | | |
| 47.  48.  49.  50. |  | 1. Информация и ее виды. 2. Объективная информация. 3. Субъективная информация. 4. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств | Информация и ее виды. Современные информационные технологии.  Объективная информация.  Субъективная информация.  Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации.  *Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств***.** | Контроль – анализа сравнения скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. |  |
| **РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (2ч.)** | | | | | |
| 51.  52. |  | 1. Классификация культурных растений и технология их выращивания. 2. Технологии использования дикорастущих растений | Технологии сельского хозяйства 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.  *Определение основных групп культурных растений. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.* | Итоговая самостоятельная работа. |  |
| **РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)** | | | | | |
| 53.  54. |  | 1. Животные как объект технологий. 2. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. | Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.  Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.  *Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.* | Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. |  |
| **РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (2ч.)** | | | | | |
| 55.  56. |  | 1.Сущность социальных технологий  2.Виды социальных технологий. | Сущность и специфика социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.  Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии общения. Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.  *Тесты по оценке свойств личности.* | Проведение анкетирования и обработка результатов. |  |
| **РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (12ч.)** | | | | | |
| 57.  58.  59.  60.  61.  62.  63.  64.  65.  66.  67.  68. |  | 1. Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи 2. Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания». 3. Дизайн-анализ проекта. 4. Конструкторский этап. 5. Технологический этап. 6. Оформление пояснительной записки 7. Технологический этап. 8. Оформление пояснительной записки 9. Технологический этап. 10. Расчет себестоимости изделия. 11. Разработка рекламы проекта. 12. Защита проекта. | Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.  Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.  Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность.  Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).  Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (практический этап проектной деятельности).  *Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.*  *Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи*  *Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания». Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.*  *Дизайн-анализ проекта. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.*  *Конструкторский этап.*  *Технологический этап.*  *Оформление пояснительной записки проекта. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.*  *Расчет себестоимости изделия. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта.*  *Заключительный этап. Реклама проекта.*  *Защита проекта.* | Защита проекта. |  |

**Тематическое планирование по предмету «Технология» с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

Количество часов в неделю – 2 часа.

Количество часов в год – 68 часов.

Учебник: Электронный учебник Казакевича В. М., Технология, 6 класс. Просвещение, 2019

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема урока** | **Домашнее задание** | **Дата изучения** | | **Примечание** |
| **план** | **факт** |
| **Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч)** | | | | | |
|  | Введение в творческий проект. Подготовительный этап. |  |  |  |  |
|  | Конструкторский этап. Технологический этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. | Параграф 1.1; 1.2 |  |  |  |
|  | ПР: Этап изготовления изделия. | Параграф 1.3; 1.4; 1.5 |  |  |  |
|  | ПР: Этап изготовления изделия. | Параграф 1.6 |  |  |  |
| Раздел 2. Производство (4ч) | | | | | |
|  | Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты. | Параграф 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 |  |  |  |
|  | ПР: Составление коллекции распространенных строительных материалов и полуфабрикатов. Представление ее в виде стенда или планшета с пояснениями. |  |  |  |  |
|  | Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. | Параграф 2.7, 2.8, 2.9, 2.10 |  |  |  |
|  | Видеоэкскурсия в продовольственный магазин. Выводы |  |  |  |  |
| Раздел 3. Общая технология (6ч) | | | | | |
|  | Основные признаки технологии. | Параграф 3.1 |  |  |  |
|  | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. | Параграф 3.2 |  |  |  |
|  | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. | Параграф 3.2 |  |  |  |
|  | Техническая и технологическая документация. | Параграф 3.3 |  |  |  |
|  | Техническая и технологическая документация. | Параграф 3.3 |  |  |  |
|  | ПР: Составление технической карты для изготовления детали или изделия в соответствии с выданным учителем чертежом или техническим рисунком. | Повторить параграфы 3.1, 3.2; 3.3 |  |  |  |
| Раздел 4. Техника (6ч) | | | | | |
|  | Понятие о технической системе. Двигатели технических систем (машин). | Параграф 4.1 |  |  |  |
|  | ПР: Ознакомление с устройством токарного станка по обработке древесины. |  |  |  |  |
|  | Рабочие органы технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. | Параграф 4.2, 4.3, 4.4 |  |  |  |
|  | ПР: Ознакомление с устройством швейной машинки. |  |  |  |  |
|  | Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах | Параграф 4.5 |  |  |  |
|  | ПР: Ознакомление с устройством токарно-винторезного станка. |  |  |  |  |
| Раздел 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов (8ч) | | | | | |
|  | Технология 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. | Параграф 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 |  |  |  |
|  | ПР: Изготовление изделий из фольги. |  |  |  |  |
|  | Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. | Параграф 6.1, 6.2, 6.3 |  |  |  |
|  | ПР: Изготовление изделий из папье-маше. |  |  |  |  |
|  | Особенности технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. | Параграф 6.4, 6.5, 7.1 |  |  |  |
|  | ПР: Влажно-тепловая обработка текстильных материалов. Правила техники безопасности при влажно-тепловой обработке. Склеивание образцов из тканей и пластмасс. |  |  |  |  |
|  | Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. | Параграф 7.2, 7.3 |  |  |  |
|  | ПР: Окрашивание изделий из древесины и металла водорастворимыми красками. |  |  |  |  |
| Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч) | | | | | |
|  | Основы рационального питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. | Параграф 8.1, 8.2 |  |  |  |
|  | ПР: Приготовление молочной каши и молочного супа. |  |  |  |  |
|  | Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. | Параграф 8.3 |  |  |  |
|  | ПР: Определение примесей крахмала в сметане. Приготовление сырников. |  |  |  |  |
|  | Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. | Параграф 8.4, 8.5 |  |  |  |
|  | ПР: Приготовление гречневой каши. |  |  |  |  |
|  | Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них. | Параграф 8.6 |  |  |  |
|  | ПР: Приготовление блюда: макароны с сыром. |  |  |  |  |
| Раздел 7. Технология получения, преобразования и использования энергии (6ч) | | | | | |
|  | Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. | Параграф 9.1, 9.2 |  |  |  |
|  | ПР: Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии. |  |  |  |  |
|  | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. | Параграф 9.3, |  |  |  |
|  | ПР: Определение эффектиности сохранения тепловой энергии в термосах. |  |  |  |  |
|  | Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. | Параграф 9.4, 9.5 |  |  |  |
|  | ПР: Применение тепловой энергии. Запись информации в виде таблицы. | Повторить параграфы 9.1-9.5 |  |  |  |
| Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6ч) | | | | | |
| 43 | Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. | Параграф 10.1; 10.2 |  |  |  |
| 44 | ПР: Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. |  |  |  |  |
| 45 | Сигналы и знаки при кодировании информации. | Параграф 10.3 |  |  |  |
| 46 | ПР: Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. |  |  |  |  |
| 47 | Символы как средство кодирования информации. | Параграф 10.4 |  |  |  |
| 48 | ПР: Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. |  |  |  |  |
| Раздел 9. Технологии растениеводства (8ч) | | | | | |
| 49 | Дикорастущие растения, используемые человеком. | Параграф 11.1 |  |  |  |
| 50 | ПР: Классификация групп дикорастущих растений. |  |  |  |  |
| 51 | Заготовка сырья дикорастущих растений. | Параграф 11.2; |  |  |  |
| 52 | Переработка и применение сырья дикорастущих растений. | Параграф 11.3 |  |  |  |
| 53 | ПР: Приемы подготовки сырья дикорастущих растений на хранение. |  |  |  |  |
| 54 | Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. | Параграф 11.4 |  |  |  |
| 55 | Условия и методы сохранения природной среды | Параграф 11.5 |  |  |  |
| 56 | Повторение. | Параграфы 11.1-11.5 |  |  |  |
| Раздел 10. Технологии животноводства (6 ч) | | | | | |
| 57 | Технологии получения животноводческой продукции и ее основные элементы. | Параграф 12.1 |  |  |  |
| 58 | Технологии получения животноводческой продукции и ее основные элементы. |  |  |  |  |
| 59 | Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. | Параграф 12.2 |  |  |  |
| 60 | ПР: Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных |  |  |  |  |
| 61 | ПР: Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, или интернета. |  |  |  |  |
| 62 | Повторение. |  |  |  |  |
| Раздел 11. Социальные технологии (6ч) | | | | | |
| 63 | Виды социальных технологий. | Параграф 13.1 |  |  |  |
| 64 | Технологии коммуникации. | Параграф 13.2 |  |  |  |
| 65 | Структура процесса коммуникации. | Параграф 13.3 |  |  |  |
| 66 | ПР: Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. |  |  |  |  |
| 67 | ПР: Разработка сценариев проведения семейных мероприятий. |  |  |  |  |
| 68 | Повторение. |  |  |  |  |