**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ**

**«ЛИЦЕЙ № 51 ИМЕНИ КАПУСТИНА БОРИСА ВЛАДИСЛАВОВИЧА»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

«Утверждаю»

 Директор МБОУ «Лицей № 51»

 Приказ от\_\_\_ .08.2021 г. №\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_З.Т.Ермаков

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ**

на 2021-2022 учебный год

Уровень общего образования

основное общее 6 «Б» класс

Количество часов: 69 ч

Учитель: Потужняя Людмила Сергеевна

 Программа разработана на основе:

авторской программы В. М. Казакевич, соответствующей Федеральному компоненту Государственного стандарта общего образования и допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации (О.С.Габриелян Программа курса технологии для 5-9 классов общеобразовательных учреждений – М.: Просвещение, 2020.).

2021 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

 Рабочая программа по технологии для 6 «Б» класса разработана на основании:

* ФЗ -273 «Об образовании в РФ» (статья № 28).
* Устава МБОУ «Лицей №51 имени Капустина Бориса Владиславовича».
* Требований к результатам основного общего образования, представленных в Федеральном Государственном Стандарте Общего Образования второго поколения (Приказ Минобрнауки от 17.12.2010 г. №1897)
* ФГОС основного общего образования (утв. приказом Минпросвещение РФ от 31.05.2021 г. N 287);
* Программы и тематического планирования для общеобразовательных учреждений. Технология 5-9 классы Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020 Положения «О рабочей программе учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)»
* Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Лицей №51 имени Капустина Бориса Владиславовича»

 В основе рабочей программы лежит программа по учебному предмету «Технология» разработанная на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО 2015 г.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 и 2021 гг.).

 Основной учебник для работы по программе «Технология 6 класс: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М.: Просвещение 2019 г.

 Согласно Учебному плану МБОУ «Лицей №51 имени Капустина Бориса Владиславовича» на 2021-2022 учебный год для изучения предмета технология в 6 «Б» классе отводится 2 часа в неделю (70 часов в год).

 Согласно годовому календарному учебному графику, учебному плану и расписанию занятий на изучение предмета технология в 6 «Б» классе 2 часа в неделю (69 часов в год). Программа будет выполнена за счет блочной подачи материала.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Вводное занятие (1 час).**

*Теоретические сведения.*

Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Ознакомление с темами года.

**РАЗДЕЛ 1. ЧЕРЧЕНИЕ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА (4 час).**

 Повторение таблицы линий. Черчение простого чертежа в тетрадях, умение читать чертеж. Знакомство с программами Word, Point, Corel DRAW. Виды шрифтов, набор текстов для проектов. Выполнение эскизов и чертежа с помощью программ на ПК.

**РАЗДЕЛ 2. ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  (8 час).**

*Теоретические сведения.*

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

*Практические работы.*

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.

**РАЗДЕЛ 4. ОСНОВНЫЕ ПРИЗНАКИ ТЕХНОЛОГИИ (4 час).**

*Теоретические сведения.*

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

*Практические работы.*

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Чтение чертежа или технического рисунка.  Составление технологической документации. Подготовка рефератов.

**РАЗДЕЛ 5. ПРОИЗВОДСТВО И ТЕХНОЛОГИИ (10 час).**

*Теоретические сведения.*

Современные и перспективные технологии

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.

*Практические работы.*

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

 *Теоретические сведения.*

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы и символы при кодировании информации.

*Практические работы.*

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Технология ведения домашнего хозяйства. Квартира, дом. Умный дом. Современные системы отопления, освещения, уборки.

**РАЗДЕЛ 6. ТЕХНИКА (5 час).**

*Теоретические сведения.*

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. Станки с ЧПУ.

*Практические работы.*

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

**РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (11 час).**

*Теоретические сведения.*

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными  инструментами.Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи.Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.

*Практические работы.*

Организация рабочего места для столярных работ.Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Окрашивание изделий из древесины.

**РАЗДЕЛ 8. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (7 час).**

*Теоретические сведения.*

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. Рациональное питание. 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.

*Практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.  Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Определение качества молока, кисломолочных продуктов.

 **РАЗДЕЛ 9. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ (5 час).**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

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

**РАЗДЕЛ 10. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (4 час).**

*Теоретические сведения.*

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

*Практические работы.*

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чаи, настои, отвары и др.).

**РАЗДЕЛ 11. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (2 час).**

*Теоретические сведения.*

Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.  Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции.  Условия содержания животных. Способы содержания животных. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Зоогигиена. Эргономика.

*Практические работы.*

Сбор информации и описание примеров разведения животных. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.  Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

**РАЗДЕЛ 12. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (3 час).**

*Теоретические сведения.*

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

*Практические работы.*

Тесты по оценке свойств личности.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета технология.**

 Личностные УУД:

 - действие смыслообразования (интерес, мотивация);

 - действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);

- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;

- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);

- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;

- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;

- формирования желания выполнять учебные действия;

- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;

- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

 Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

- структурирование знаний;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

 Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;

- планирование;

- прогнозирование;

- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;

- коррекция;

- оценка;

- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

**Предметные результаты**

- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;

- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;

- анализирует формообразование промышленных изделий (промышленный дизайн);

- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);

- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);

- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);

- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;

- может охарактеризовать технологии разработки информационных

продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;

- проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;

- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

 В результате изучения курса учащиеся должны

* знать: основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* уметь: рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально по заданным образцам контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного 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 получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

6 «Б» класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Домашнее задание** | **Дата план** | **Дата факт** |
| 1 | Введение. Правила Т.Б. на уроках технологии  | Правила Т.Б. | 01.09.21 |  |
| 2 | **Компьютерная графика и черчение.** Программы для ПК, таблица линий, виды шрифтов | Конспект | 03.09.21 |  |
| 3 | Графические тексты, оформление документации школьника | Оформить титульный лист проекта | 08.09.21 |  |
| 4 | Выполнение чертежа на бумаге | С.52 зад.2 | 10.09.21 |  |
| 5 | Выполнение чертежа на компьютере |  | 15.09.21 |  |
| 6 | **Проектная деятельность**Введение в творческий проект | С.7 вопр.3 | 17.09.21 |  |
| 7 | Подготовительный этап | С.9 вопр.3 | 22.09.21 |  |
| 8 | Конструкторский этап | С.11 вопр. 4 | 24.09.21 |  |
| 9 | Технологический этап | с. 13 вопр.3,4 | 29.09.21 |  |
| 10 | Этап изготовления изделия | С. 15 вопр.5,6 | 01.10.21 |  |
| 11 | Этап изготовления изделия | Закончить изделие | 06.10.21 |  |
| 12 | Заключительный этап. Реклама и оформление проекта | Оформить проект | 08.10.21 |  |
| 13 | Защита проектов |  | 13.10.21 |  |
| 14 | **Основные признаки технологии.** | С.49 вопр.4 | 15. 10.21 |  |
| 15 | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. | С. 51 вопр.4 | 20. 10.21 |  |
| 16 | Техническая и технологическая документация | С. 53 вопр.4 | 22. 10.21 |  |
| 17 | Практическая работа: чертеж, выкройка.  | Выкройка детской одежды | 27. 10.21 |  |
| 18 | **Производство и технологии****Современные и перспективные технологии** Информация как предмет труда. Восприятие информации. |  | 29. 10.21 |  |
| 19 | Кодирование информации при передаче сведений. | С.147 в.1,2 |  |  |
| 20 | Сигналы и знаки при кодировании информации. | Примеры кодирования в тетрадь | 10.11.21 |  |
| 21 | Символы как средство кодирования информации. Практическая работа: символы, пиктограммы современного мира | Дорожные знаки, знаки об опасности | 12.11.21 |  |
| 22 | Технология ведения домашнего хозяйства. Квартира, дом. Освещение и виды светильников в быту. | Описать свое жилище и технологии в нём | 17.11.21 |  |
| 23 | Технология ведения отопления. Умный дом. Современные виды отопления и бытовые обогреватели. Правила Т.Б. | Рекламы бытовых обогревателей | 19.11.21 |  |
| 24 | Технология ведения домашнего хозяйства. Уборка помещений. Современные приборы.  | Дизайн (эскиз) облика прибора | 24.11.21 |  |
| 25 | Труд как основа производства | С.21 в.3,4 | 26.11.21 |  |
| 26 | Предметы труда | Профессии, когда человек как предмет труда | 01.12.21 |  |
| 27 | Сырьё как предмет труда.  | С.25 в.1Принести кусочки ткани, бумаги | 03.12.21 |  |
| 28 | Промышленное сырьё. Практическая работа: составление коллекции материалов (ткани, обоев). Планшеты | Напечатать подписи на планшеты | 08.12.21 |  |
| 29 | Сельскохозяйственное и растительное сырьё.  | С.29 в.2,3 | 10.12.21 |  |
| 30 | Вторичное сырьё и полуфабрикаты. | С.31 в.3,4 | 15.12.21 |  |
| 31 | Экскурсия в магазин | Отчет по экскурсии | 17.12.21 |  |
| 32 | Энергия как предмет труда.Производство энергии в Ростовской области | С.33 в.1-3 | 22.12.21 |  |
| 33 | **Техника**Рабочие органы технических систем. | С 57 в.1-3 | 24.12.21 |  |
| 34 | Двигатели технических систем. |  | 29.12.21 |  |
| 35 | Механическая трансмиссия в технических системах. | С.63 в.1,5 | 12.01.22 |  |
| 36 | Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах. | С.65 в.2 | 14.01.22 |  |
| 37 | Практическая работа: «Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины» | Смазать швейную машину | 19.01.22 |  |
| 38 | **Технология обработки материалов и пищевых продуктов**Технология резания. Технологии пластического формования материалов. | С 71 в.1С.с.73 в.1,2 | 21.01.22 |  |
| 39 | Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами | С.77словарь, профессии | 26.01.22 |  |
| 40 | Технология соединения деталей. | С.91.в.2 | 28.01.22 |  |
| 41 | Технология соединения деталей и элементов конструкций. | С. 95 в.1-3 | 02.02.22 |  |
| 42 | Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи. | С. 97 в.1 | 04.02.22 |  |
| 43 | Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи. | Закончить работу. | 09.02.22 |  |
| 44 | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи | С.85 в.1 | 11.02.22 |  |
| 45 | Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи | С.99 вс.125 в.2,3.3 | 16.02.22 |  |
| 46 | Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов | С. 103 | 18.02.22 |  |
| 47 | Технологии наклеивания покрытий.  | С. 105 в.1,2 | 25.02.22 |  |
| 48 | Технологии окрашивания и лакирования. | С. 107В. 2 | 02.03.22 |  |
| 49 | Основы рационального (здорового) питания | С. 113-115 | 04.03.22 |  |
| 50 | Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. | С. 117 в.3 | 09.03.22 |  |
| 51 | Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. | С. 119 в.3,4 Рецепт с творогом | 11.03.22 |  |
| 52 | Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. |  | 16.03.22 |  |
| 53 | Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. |  | **18.03.22** |  |
| 54 | Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них | Приготовить блюдо с макаронами и фото его | 06.04.22 |  |
| 55 | Практическая работа. | Оформление блюд, фото  | 08.04.22 |  |
| 56 | Что такое тепловая энергия. | С.133 в.3 | 13.04.22 |  |
| 57 | Методы и средства получения тепловой энергии. | С.135.в.2 | 15.04.22 |  |
| 58 | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. | С.137 в.1-3 | 20.04.22 |  |
| 59 | Передача тепловой энергии. |  | 22.04.22 |  |
| 60 | Аккумулирование тепловой энергии | С.141 в.3,4 | 27.04.22 |  |
| 61 | **Растениеводство.** Дикорастущие растения, используемые человеком. | С.157 в.2 | 29.04.22 |  |
| 62 | Заготовка сырья дикорастущих растений. | С 159 в.3 | 04.05.22 |  |
| 63 | Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. | С 163в. 1,2 | 06.05.22 |  |
| 64 | Условия и методы сохранения природной среды | С.165 в.1-3 | 11.05.22 |  |
| 65 | **Животноводство.** Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. | С. 171,172 таблица | 13.05.22 |  |
| 66 | Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции | С. 179 в. 1 | 18.05.22 |  |
| 67 | **Социальные технологии.** Виды социальных технологий  | С. 153 в.3 | 20.05.22 |  |
| 68 | Технологии коммуникации. | С. 159 в.1 | 25.05.22 |  |
| 69 | Структура процесса коммуникации |  | 27.05.22 |  |
|  | Итого: 69 |  |  |  |

 РАССМОТРЕНО СОГЛАСОВАНО

 Протокол заседания зам. директора по УВР

 МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Савушкина Т.Р.

 МБОУ «Лицей № 51»

­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ От\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 08.2021 г. № 1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Гондаренко Т.В. ­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.