**Календарно – тематическое планирование по технологии в 6 классах.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела, тема урока | Кол-во часов | Дата проведения урока | | | | | | | | | | | | | |
| 6 «А» | | | | 6 «Б» | | | | | | | | | |
| План. | | Факт. | | План. | | Факт. | | | | | | | |
| **Методы и средства творческой проектной деятельности (4 ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Введение. Инструктаж по ТБ. Творческий проект. | 1 |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | Подготовительный и конструкторский этапы. | 1 |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | Технологический этап. | 1 |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
| 4. | Этап изготовления изделия. Заключительный этап. | 1 |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
| **Производство. (5 ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | Труд. Предметы труда. | 1 |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
| 6. | Сырье как предмет труда. Сырье: промышленное, сельскохозяйственное и растительное. | 1 |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
| 7. | Вторичное сырье и полуфабрикаты. | 1 |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
| 8. | Практическая работа № 1. | 1 |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
| 9. | Энергия и информация как предметы труда. | 1 |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
| **Технология. (1 ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. | Основные признаки технологии.  Техническая и технологическая документация. | 1 |  | |  | |  | | | | |  | | | | |
| **«Техника» (1 ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. | Понятие о технической системе. Рабочие органы и двигатели технических систем (машин) | 1 |  |  | | |  | | | | | | |  | | |
| **«Технологии ручной обработки металлов» (3 ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. | Технологии резания и пластического формования материалов | 1 |  | |  | |  | | | | | | | |  | |
| 13. | Основные технологии обработки материалов ручными инструментами. | 1 |  | |  | |  | | | | | | | |  | |
| 14. | Практическая работа № 2. | 1 |  | |  | |  | | | | | | | |  | |
| **«Технологии соединения и отделки деталей изделия» (4ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15. | Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Соединение деталей с помощью клея. | 1 |  | |  | |  | | | | | | |  | | |
| 16. | Практическая работа № 3. | 1 |  | |  | |  | | | | | | |  | | |
| 17. | Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов | 1 |  | |  | |  | | | | | | |  | | |
| 18. | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. ВТО. | 1 |  | |  | |  | | | | | | |  | | |
| **«Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов» (3 ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19. | Технологии наклеивания покрытий. Окрашивание и лакирование. | 1 |  | |  | |  | | |  | | | | | | |
| 20. | Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов | 1 |  | |  | |  | | |  | | | | | | |
| 21. | Практическая работа № 4. | 1 |  | |  | |  | | |  | | | | | | |
| **«Технологии производства обработки пищевых продуктов» (4ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22. | Здоровое питание.  Технологии производства молока и кисломолочных продуктов. | 1 |  | |  | |  | | | |  | | | | | |
| 23. | Технологии производства молока и кисломолочных продуктов. | 1 |  | |  | |  | | | |  | | | | | |
| 24. | Технологии производства кулинарных изделий и приготовление блюд из круп, бобовых культур. | 1 |  | |  | |  | | | |  | | | | | |
| 25. | Практическая работа № 5 | 1 |  | |  | |  | | | |  | | | | | |
| **«Технологии получения, обработки и использования информации» (3 ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26. | Восприятие информации.  Кодирование информации при передаче сведений. | 1 |  | |  | |  | | | | | | | | |  |
| 27. | Сигналы, знаки и символы при кодировании информации. | 1 |  | |  | |  | | | | | | | | |  |
| 28. | Практическая работа № 6 | 1 |  | |  | |  | | | | | | | | |  |
| **«Технологии растениеводства». (2 ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29. | Дикорастущие растения, используемые человеком.  Заготовка, переработка и применение. | 1 |  | |  | |  | | |  | | | | | | |
| 30. | Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений  Условия и методы сохранения природной среды | 1  1 |  | |  | |  |  | | | | | | | | |
| **«Технологии животноводства» (2 ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31. | Технологии получение животноводческой продукции. Содержание животных. | 1 |  | |  | |  | | | | | | | | |  |
| 32. | Практическая работа № 7 | 1 |  | |  | |  | | | | | | | | |  |
| **Социальные технологии (2 ч.).** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33. | Итоговая контрольная работа за год. | 1 |  | |  |  | | | | | | |  | | | |
| 34. | Виды социальных технологии. Технологии коммуникаций. | 1 |  | |  |  | | | | | | |  | | | |