****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

***технология***

для 6 класса основного общего образования

на 2022-2023 учебный год

Составитель:  Мазурина ГалинаАнатольевна

с.Большая Ижмора 2022 г.

**1.Результаты освоения учебного предмета**

***Личностные*:**

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

***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.

***Предметные результаты:***

*В трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;

*В мотивационной сфере:*

* оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

* дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного в создании изделий материальной культуры;
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

*В коммуникативной сфере:*

* умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
* публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
* способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физиолого-психологической сфере:*

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* развитие глазомера;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

**2.Содержание предмета**

Содержание обучения предлагается разделить на две части: 1-я часть – теоретические сведения, 2-я часть – прикладная (практическая).

* **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

***Теоретические сведения***

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

***Практическая деятельность***

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Деловая игра «Мозговой штурм». Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

* **Основы производства**

***Теоретические сведения***

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

***Практическая деятельность***

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. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

* **Общая технология**

***Теоретические сведения***

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий.

***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Подготовка рефератов.

* **Техника**

***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.

***Практическая деятельность***

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. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

* **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

**ДРЕВЕСИНА**

***Теоретические сведения***

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Правила безопасности при работе на токарном станке.

***Практическая деятельность***

Организация рабочего места для столярных работ. Характеристика пиломате- риалов и древесных материалов.

**МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ**

***Теоретические сведения***

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные

материалы. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение.

***Практическая деятельность***

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.

**ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА**

***Теоретические сведения***

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок. Осо- бенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переклю- чателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое

ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

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.

***Практическая деятельность***

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.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Вывязывание полотна.

* **Технологии обработки пищевых продуктов**

***Теоретические сведения***

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.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

***Практическая деятельность***

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы. Приготовление блюда из мяса или птицы.

Сервировка стола.

* **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

***Теоретические сведения***

Работа и энергия. Виды энергии. Электробезопасность.

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

Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

***Практическая деятельность***

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

**Технологии получения, обработки и использования информации**

***Теоретические сведения***

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.

***Практическая деятельность***

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

* **Технологии растениеводства**

***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.

***Практическая деятельность***

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.).

* **Технологии животноводства**

***Теоретические сведения***

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные.

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека.

Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

***Практическая деятельность***

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.

* **Социально-экономические технологии**

***Теоретические сведения***

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения.

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

***Практическая деятельность***

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

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

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

**3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела и тем | Кол- вочасов | Виды деятельности обучающихся |
| 1 | **Методы и средства творческой и проектной****деятельности** | **4** | Планировать и выполнять учебные технологические проекты:выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;Проводить презентацию проекта. |
| 2 | **Основы производства** | **2** | Выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения. Составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека. Изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации. |
| 3 | **Общая технология** | **2** | Определять понятия «техносфера» и « технология».Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию.Соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта. Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. |
| 4 | **Техника** | **4** | Определять понятие «техника»,«техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм». Находить информацию о существующихсовременных станках, новейших |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов. Изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом. Составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам. Изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники. |
| 5 | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **30** | Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов пригодных к пластическому формированию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомится с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнить практические работы по резанию, пластическому формированию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги,картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов. |
| 6 | **Технологии обработки пищевых продуктов** | **8** | Получить представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Исследовать и определятьдоброкачественность молочных продуктов. |
| 7 | **Технологии получения,****преобразования и использования****энергии** | **2** | Получить представление о тепловой энергии, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 8 | **Технологии получения,****обработки и использования информации** | **4** | Осваивать способы отображения информации. Получат представления о многообразии знаков, символов, образов пригодных для отображения информации. Выполнять задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации |
| 9 | **Технологии растениеводства** | **6** | Получат представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способов их применения. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущихрастений, а также условия и методы сохранения природной среды. |
| 10 | **Технологии животноводства** | **2** | Получат представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементов. Выполнят рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных своей семьи, семей друзей, зоопарка. |
| 11 | **Социально- экономические технологии** | **4** | Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения. |
| 12 | **Обобщение знаний** | **1** | Подведение итогов |

**4.Календарно тематический план 6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Темы уроков** | **Кол- во часов** | **Дата план** | **Дата факт** |
|  | **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | **4 ч** |  |  |
| **1** | Инструктаж по технике безопасности на урокахтехнологии | **1** | 03.09 |  |
| 2 | Введение в творческий проект | 1 | 05.09 |  |
| 3 | Этапы проектной деятельности | 1 | 10.09 |  |
| 4 | Составление перечня и краткой характеристики этаповпроектирования | 1 | 12.09 |  |
|  | **Основы производства** | **2 ч** |  |  |
| 5 | Производство и труд, как его основа. Современныесредства труда | 1 | 17.09 |  |
| 6 | Продукт труда | 1 | 19.09 |  |
|  | **Общая технология** | **2 ч** |  |  |
| 7 | Характеристика технологии и технологическаядокументация | 1 | 24.09 |  |
| 8 | Технологическая культура производства и культура труда | 1 | 26.09 |  |
|  | **Техника** | **4 ч** |  |  |
| 9 | Двигатели и передаточные механизмы | 1 | 01.10 |  |
| 10 | Органы управления и системы управления техникой | 1 | 03.10 |  |
| 11 | Конструирование техники | 1 | 08.10 |  |
| 12 | Моделирование техники | 1 | 10.10 |  |
|  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **30 ч** |  |  |
| 13 | Конструкционные древесные материалы и ихпроизводство и области их применения | 1 | 15.10 |  |
| 14 | Основные технологии обработки древесных материаловручными инструментами | 1 | 17.10 |  |
| 15 | Технология токарных работ | 1 | 22.10 |  |
| 16 | Правила безопасности при работе на токарном станке | 1 | 24.10 |  |
| 17 | Механические и технологические свойства металлов исплавов | 1 | 07.11 |  |
| 18 | Основные технологические операции обработкисортового проката и искусственных материалов ручными инструментами | 1 | 12.11 |  |
| 19 | Проектирование изделий из металлического проката ипластмасс | 1 | 14.11 |  |
| 20 | Правила безопасной работы при ручной обработкеметаллов и пластмасс | 1 | 19.11 |  |
| 21 | Классификация текстильных волокон | 1 | 21.11 |  |
| 22 | Производство и свойства тканей из волокон животногопроисхождения | 1 | 26.11 |  |
| 23 | Кожа и её свойства. Области применения кожи какконструкционного материала | 1 | 28.11 |  |
| 24 | Понятие о моделировании одежды | 1 | 03.12 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 25 | Современная бытовая швейная машина с электрическимприводом | 1 | 06.12 |  |
| 26 | Приёмы работы на швейной машине. Правила безопаснойработы на швейной машине | 1 | 10.12 |  |
| 27 | Основные операции при машинной обработке изделия | 1 | 12.12 |  |
| 28 | Уход за швейной машиной | 1 | 17.12 |  |
| 29 | Подготовка ткани к раскрою | 1 | 19.12 |  |
| 30 | Правила безопасной работы при раскрое ткани | 1 | 21.12 |  |
| 31 | Чертёж и выкройка швейного изделия. Снятие мерок | 1 | 26.12 |  |
| 32 | Основные операции при ручных работах | 1 | 09.01 |  |
| 33 | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО)ткани. Правила выполнения и основные операции ВТО | 1 | 14.01 |  |
| 34 | Технологии термической обработки текстильныхматериалов | 1 | 16.01 |  |
| 35 | Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи | 1 | 21.01 |  |
| 36 | Постановка цели, задач проектирования. «Звездочкаобдумывания» | 1 | 23.01 |  |
| 37 | Элементы отделки в изделии | 1 | 28.01 |  |
| 38 | Окончательная отделка проектного изделия | 1 | 30.01 |  |
| 39 | Вязание крючком. Традиции и мода | 1 | 04.02 |  |
| 40 | Подготовка инструментов и материалов к работе. Техникавязания | 1 | 06.02 |  |
| 41 | Технология выполнения петель и узоров | 1 | 11.02 |  |
| 42 | Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание | 1 | 13.02 |  |
|  | **Технологии обработки пищевых продуктов** | **8 ч** |  |  |
| 43 | Технологии обработки круп и макаронных изделий | 1 | 18.02 |  |
| 44 | Технология сервировки стола. Правила этикета | 1 | 20.02 |  |
| 45 | Технология обработки рыбы и морепродуктов | 1 | 25.02 |  |
| 46 | Технология приготовления блюд из рыбы | 1 | 27.02 |  |
| 47 | Технология обработки мясных продуктов | 1 | 03.03 |  |
| 48 | Приготовление блюда из мяса или птицы | 1 | 05.03 |  |
| 49 | Технология приготовления первых блюд | 1 | 10.03 |  |
| 50 | Сервировка сладкого стола. Набор столового белья,приборов и посуды | 1 | 12.03 |  |
|  | **Технологии получения, преобразования и****использования энергии** | **2 ч** |  |  |
| 51 | Работа и энергия. Виды энергии. Электрические цепи | 1 | 17.03 |  |
| 52 | Технологии получения, преобразования и использованиятепловой энергии | 1 | 31.03 |  |
|  | **Технологии получения, обработки и использования****информации** | **4 ч** |  |  |
| 53 | Способы отображения информации | 1 | 02.04 |  |
| 54 | Технологии записи и представления информацииразными средствами | 1 | 07.04 |  |
| 55 | Чтение и запись информации различными средствамиотображения информации | 1 | 09.04 |  |
| 56 | Составление формы протокола и проведение наблюденийреальных процессов | 1 | 14.04 |  |
|  | **Технологии растениеводства** | **6 ч** |  |  |
| 57 | Основные виды дикорастущих растений, используемыхчеловеком | 1 | 16.04 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 58 | Предназначение дикорастущих растений в жизни человека | 1 | 21.04 |  |
| 59 | Технологии заготовки сырья дикорастущих растений | 1 | 23.04 |  |
| 60 | Технологии переработки и применения сырья дикорастущихрастений | 1 | 28.04 |  |
| 61 | Освоение технологий заготовки сырья дикорастущихрастений на примере растений своего региона | 1 | 30.04 |  |
| 62 | Условия и методы сохранения природной среды | 1 | 05.05 |  |
|  | **Технологии животноводства** | **2 ч** |  |  |
| 63 | Животные как объект технологий | 1 | 07.05 |  |
| 64 | Содержание и уход за домашними животными | 1 | 12.05 |  |
|  | **Социально-экономические технологии** | **4 ч** |  |  |
| 65 | Сущность и особенности социальных технологий. | 1 | 14.05 |  |
| 66 | Виды социальных технологий | 1 | 19.05 |  |
| 67 | Методы сбора информации в социальных технологиях | 1 | 21.05 |  |
| 68 | Технологии сферы услуг | 1 | 26.05 |  |
|  | **Обобщение знаний** | **1 ч** |  |  |