
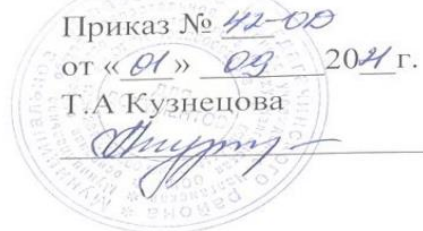


Муниципальное общеобразовательное казённое учреждение  
Чалганская основная общеобразовательная школа

Рассмотрено  
На МС школы  
Протокол № 1  
От «30» от 2021 г.  
Руководитель МС  
И.А Тетюхина  


Утверждаю  
Директор МОКУ  
Чалганской ООШ  
Приказ № 42-00  
от «01» 09 2021 г.  
Т.А Кузнецова



**Рабочая программа**  
**технологии**  
**для 7 класса**  
**на 2021/2022 учебный год**

УМК «Школа России», ФГОС



**Составитель:** учитель начальных классов  
**Тетюхина Ирина Андреевна**  
**Квалификация:** 1 категория  
**Педагогический стаж:** 26 лет

## РАЗДЕЛ I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 7 класса составлена в соответствии с правовыми и нормативными документами:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ);
- Приказ Минобрнауки России от 20 мая 2020. № 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»;
- Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы Издательство «Просвещение», 2020 год
- Основная общеобразовательная программа ООО МОКУ Чалганской ООШ
- Учебный план МОКУ Чалганской ООШ

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это школьный учебный курс, в содержании которого отражаются общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов получения, преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды.

### **Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
- обеспечение понимания обучающимися роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование проектно-технологического мышления обучающихся;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- овладение базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном производстве или сфере обслуживания;
- развитие у учащихся познавательных интересов, технологической грамотности, критического и креативного мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда для построения образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

В процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие **задачи**:

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

В процессе обучения технологии должно обеспечиваться формирование у школьников **технологического мышления**. Схема технологического мышления (потребность — цель — способ — результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами.

### **Общая характеристика учебного предмета**

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано **проектное мышление обучающихся**. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен принцип **блочно-модульного** построения информации. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения ба-

зовых компонентов, поэтому в основу соответствующей учебной программы закладывается ряд положений:

- постепенное увеличение объёма технологических знаний, умений и навыков;
- выполнение деятельности в разных областях;
- постепенное усложнение требований, предъявляемых к решению проблемы (использование комплексного подхода, учёт большого количества воздействующих факторов и т. п.);
- развитие умения работать в коллективе;
- возможность акцентировать внимание на местных условиях;
- формирование творческой личности, способной проектировать процесс и оценивать результаты своей деятельности.

В соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие модули предметной области «Технология»:

- методы и средства творческой и проектной деятельности;
- производство;
- технология;
- техника;
- технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов;
- технологии обработки пищевых продуктов;
- технологии получения, преобразования и использования энергии;
- технологии получения, обработки и использования информации;
- технологии растениеводства;
- технологии животноводства;
- социальные технологии.

### **Содержание учебного предмета «Технология»**

Как уже было сказано, содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

**Модуль 1.** Методы и средства творческой и проектной деятельности.

**Модуль 2.** Производство.

**Модуль 3.** Технология.

**Модуль 4.** Техника.

**Модуль 5.** Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

**Модуль 6.** Технологии обработки пищевых продуктов.

**Модуль 7.** Технологии получения, преобразования и использования энергии.

**Модуль 8.** Технологии получения, обработки и использования информации.

**Модуль 9.** Технологии растениеводства.

**Модуль 10.** Технологии животноводства.

**Модуль 11.** Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

- виды профессионального труда и профессии.

**Место предмета в учебном плане.**

В федеральном учебном плане на изучение данного предмета отводится 2 часа в неделю, всего 68 часов. По учебному плану МОКУ Чалганской ООШ отводится 2 часа в неделю, 68 часов (34 учебные недели).

Программа обеспечена следующим **учебно-методическим комплектом:**

- Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы Издательство «Просвещение», 2020 год
- Учебник: «Технология.» 7 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Авторы В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю Семенова и др Москва, «Просвещение», 2021 год.

**Уровень изучения** данного предмета: общее развивающее обучение (базовый уровень)

## РАЗДЕЛ II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.

Программа курса предполагает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### **У учащихся будут сформированы:**

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и его использование при организации своей деятельности.

### МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### **У учащихся будут сформированы:**

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

#### *Регулятивные УУД:*

целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

#### *Коммуникативные УУД:*

приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

#### *Умения работать с информацией*

- с помощью учителя искать и отбирать необходимую для решения учебной задачи информацию в учебнике (текст, иллюстрация, схема, чертеж, инструкционная карта), энциклопедиях, справочниках, сети Интернет;
- открывать новые знания, осваивать новые умения в процессе наблюдений, рассуждений и обсуждений материалов учебника, выполнения пробных поисковых упражнений;

преобразовывать информацию: *представлять информацию* в виде текста, таблицы, схемы (в информационных проектах).

#### *Умения участвовать в совместной деятельности*

- овладение умением вести диалог, распределять функции и роли в процессе выполнения коллективной творческой работы
- понимать и принимать цель совместной деятельности, обсуждать и согласовывать способы достижения общего результата;
- распределять роли в совместной деятельности, проявлять готовность руководить и выполнять поручения; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих, свой вклад в общее дело;
- проявлять готовность конструктивно и толерантно разрешать конфликты

### ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### **В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:**

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### **В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:**

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

**В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:**

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

**В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:**

- умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;



— композиционное мышление.

**В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:**

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

**В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера; развитие осязания, вкуса, обоняния.

Обучающийся научится	Обучающийся получит возможность научиться
<b>МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>— Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;</li><li>— обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;</li><li>— чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);</li><li>— разрабатывать программу выполнения проекта;</li><li>— составлять необходимую учебно-технологическую документацию;</li><li>— выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;</li><li>— осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;</li><li>— подбирать оборудование и материалы;</li><li>— организовывать рабочее место;</li><li>— осуществлять технологический процесс;</li><li>— контролировать ход и результаты работы;</li><li>— оформлять проектные материалы;</li><li>— осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>— Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;</li><li>— корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;</li><li>— применять технологический подход для осуществления любой деятельности;</li><li>— овладеть элементами предпринимательской деятельности</li></ul>

<b>МОДУЛЬ 2. Производство</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техно-сферой;</li> <li>— различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;</li> <li>— устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;</li> <li>— ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;</li> <li>— сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;</li> <li>— оценивать уровень совершенства местного производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Изучать характеристики производства;</li> <li>— оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;</li> <li>— оценивать уровень экологичности местного производства;</li> <li>— определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;</li> <li>— находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда</li> </ul>
<b>МОДУЛЬ 3. Технология</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;</li> <li>— разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;</li> <li>— оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;</li> <li>— ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;</li> <li>— оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;</li> <li>— оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;</li> <li>— прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;</li> <li>— оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи</li> </ul>
<b>МОДУЛЬ 4. Техника</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;</li> <li>— классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;</li> <li>— изучать конструкцию и принципы работы современной техники;</li> <li>— оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;</li> <li>— моделировать машины и механизмы;</li> <li>— разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;</li> <li>— проводить модификацию действующих машин и механиз-</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>— разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;</li> <li>— ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;</li> <li>— различать автоматизированные и роботизированные устройства;</li> <li>— собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;</li> <li>— проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);</li> <li>— управлять моделями роботизированных устройств</li> </ul>	<p>мов применительно к ситуации или данному заданию</p>
<p><b>МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;</li> <li>— анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>— подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;</li> <li>— осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;</li> <li>— изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;</li> <li>— выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;</li> <li>— осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;</li> <li>— разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации; испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;</li> <li>— проектировать весь процесс получения материального продукта;</li> <li>— разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;</li> <li>— совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации</li> </ul>
<p><b>МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;</li> <li>— выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</li> <li>— разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;</li> <li>— выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;</li> <li>— соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;</li> <li>— пользоваться различными видами оборудования современной кухни;</li> <li>— понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;</li> <li>— составлять индивидуальный режим питания;</li> <li>— разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;</li> <li>— сервировать стол, эстетически оформлять блюда;</li> <li>— владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд</li> </ul>

<p>человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;</li> <li>— соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>— разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их</li> </ul>	
<p><b>МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Характеризовать сущность работы и энергии;</li> <li>— разбираться в видах энергии, используемых людьми;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляирования механической энергии;</li> <li>— сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;</li> <li>— ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляирования электрической энергии;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;</li> <li>— осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;</li> <li>— разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;</li> <li>— проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;</li> <li>— давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;</li> <li>— давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;</li> <li>— выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики</li> </ul>
<p><b>МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;</li> <li>— применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;</li> <li>— применять технологии записи различных видов информации;</li> <li>— разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность;</li> <li>— владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;</li> <li>— пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;</li> <li>— характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;</li> <li>— осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;</li> <li>— применять технологии запоминания информации;</li> <li>— изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;</li> <li>— владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;</li> <li>— управлять конфликтами в бытовых и производственных си-</li> </ul>

<p>систем и людей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;</li> <li>— представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств</li> </ul>	<p>туациях</p>
<p><b>МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;</li> <li>— определять полезные свойства культурных растений;</li> <li>— классифицировать культурные растения по группам;</li> <li>— проводить исследования с культурными растениями;</li> <li>— классифицировать дикорастущие растения по группам;</li> <li>— проводить заготовку сырья дикорастущих растений;</li> <li>— выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;</li> <li>— владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;</li> <li>— определять культивируемые грибы по внешнему виду;</li> <li>— создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;</li> <li>— владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;</li> <li>— определять микроорганизмы по внешнему виду;</li> <li>— создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;</li> <li>— владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;</li> <li>— применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;</li> <li>— определять виды удобрений и способы их применения;</li> <li>— давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;</li> <li>— владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);</li> <li>— создавать условия для клонального микроразмножения растений;</li> <li>— давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений</li> </ul>
<p><b>МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;</li> <li>— анализировать технологии, связанные с использованием животных;</li> <li>— выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;</li> <li>— собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;</li> <li>— оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;</li> <li>— составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;</li> <li>— проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> <li>— оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;</li> <li>— проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоил-</li> </ul>

<p>городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;</li> <li>— описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;</li> <li>— описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;</li> <li>— описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;</li> <li>— описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);</li> <li>— оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);</li> <li>— описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных</li> </ul>	<p>ки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;</li> <li>— исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона</li> </ul>
<p><b>МОДУЛЬ 11. Социальные технологии</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности социальных технологий;</li> <li>— ориентироваться в видах социальных технологий;</li> <li>— характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;</li> <li>— создавать средства получения информации для социальных технологий;</li> <li>— ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;</li> <li>— осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;</li> <li>— готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;</li> <li>— выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;</li> <li>— применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;</li> <li>— разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;</li> <li>— разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект</li> </ul>

**РАЗДЕЛ III.**  
**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА С УКАЗАНИЕМ ФОРМ ОРГАНИЗАЦИИ**  
**УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ, ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

Наименование раздела, темы	Количество часов по примерной программе	Количество часов по рабочей программе
Методы и средства творческой и проектной деятельности	<b>4</b>	<b>4</b>
Производство	<b>4</b>	<b>4</b>
Технология	<b>6</b>	<b>6</b>
Техника.	<b>6</b>	<b>6</b>
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	<b>8</b>	<b>8</b>
Технологии обработки пищевых продуктов	<b>8</b>	<b>8</b>
Технологии получения, преобразования и использования энергии.	<b>6</b>	<b>6</b>
Технологии получения, обработки и использования информации	<b>6</b>	<b>6</b>
Технологии растениеводства	<b>8</b>	<b>8</b>
Технологии животноводства	<b>6</b>	<b>6</b>
Социальные технологии	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>68</b>

**Содержание учебного предмета.**  
**Основные виды учебной деятельности**

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая докумен-	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженер-	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической,

<p>тация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте</p>	<p>ный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Способы представления технической и технологической информации. Технологическая карта. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа</p>	<p>конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов</p>
<p>Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии</p>	<p>Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых на производстве. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам</p>	<p>Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие</p>
<p>Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда</p>	<p>Цикл жизни технологии. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса</p>	<p>Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательной организации. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства</p>
<p>Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели</p>	<p>Конструкции. Основные характеристики конструкций. Простые механизмы как часть технологических систем. Построение модели механизма, состоящего из 4–5 простых механизмов, по кинематической схеме</p>	<p>Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках</p>
<p>Производство металлов. Производство древесных материа-</p>	<p>Материальные технологии. Технологии получения материалов. Разработка и изготовление ма-</p>	<p>Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машин-</p>



<p>лов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов</p>	<p>териального продукта. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочих мест и их функций. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся</p>	<p>ной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин</p>
<p>Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы</p>	<p>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта</p>	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов</p>
<p>Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля</p>	<p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накоп-</p>	<p>Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.</p>

	<p>ления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Освещение и освещённость, нормы освещённости в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Электрическая схема. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещённости и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат</p>	<p>Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты</p>
<p>Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации</p>	<p>Информационные технологии. Современные информационные технологии. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму</p>	<p>Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них</p>
<p>Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии</p>	<p>Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся</p>	<p>Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов</p>

сбора и заготовки грибов		
Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов
Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью	Социальные технологии. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов

### **Формы организации учебного процесса и их сочетание.**

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Индивидуальные, групповые, работа в парах, коллективная, индивидуально-групповые, фронтальные.

### **6. Формы текущего контроля знаний, умений, навыков, промежуточной и итоговой аттестации учащихся.**

Текущий, самостоятельная практическая работа, самоконтроль, взаимоконтроль, наблюдение, контроль выполнения упражнений и практической работы, ответы на вопросы. Формами контроля на уроке являются устный опрос, творческие и практические работы.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта.

## РАЗДЕЛ IV КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	№ п/п	Тема урока	Стр уч	Основные элементы содержания		д/з	Сроки	
				Теоретические сведения	Практическая деятельность		План	Факт
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4 ч</b>								
1	1	Вводный инструктаж по О.Т. и правил по технике безопасности в кабинете технологии. Организация рабочего места		Знать и выполнять требования ТБ	правильно организовать рабочее место			
2	2	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	§1.1§1.2 с 6-9	Представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов. Знакомиться с видами технической документации	Практическая работа: разработать вариант сувенирного изделия с помощью метода фокальных объектов	§1.2 с 9 вопросы		
3	3	Конструкторская документация.	§1.3 с 10-13	Представление о конструкторской документации. Чтение чертежа, виды конструкторской документации.	Творческий проект "Сувенир"	С 16 вопросы		
4	4	Технологическая документация в проекте.	§1.4 с 14-15	Виды технологической документации, различия технической и технологической документации.				
<i>Производство 4 часа</i>								
5	1	Современные средства ручного труда.	§2.1 С 18-23	Представление о современных средствах труда. Наблюдение за средствами труда, сбор дополнительной информации	Практическая работа: сбор дополнительной информации о современных электрических и пневматических ручных инструментах с.30			
6	2	Современные средства ручного					§2.1 С 23 вопросы	

		труда						
7	3	Средства труда современного производства.	§2.2 с 24-24	Представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях.				
8	4	Агрегаты и производственные линии.	§2.3 С 28-29			С 30 вопросы		
<i>Технология 6 часов</i>								
9	1	Культура производства.	§3.1 С 32 - 33	Новые понятия: культура производства, необходимость применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации.				
10	2	Культура производства.					§3.1 С 33 вопросы	
11	3	Технологическая культура производства.	§3.2 с 34- 35	Понятия: технологическая культура и культура труда, необходимость применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации.	Практическая работа: сбор информации о технологической культуре и культуре труда. с.38			
12	4	Технологическая культура производства.						§3.2 35 вопросы
13	5	Культура труда.	§ 3.3 с 36-37	Понятия: культура труда.	Практическая работа: разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий. с.39	§3.3 с 37 вопросы		
14	6	Культура труда.						
<i>Техника 6 часов</i>								
15	1	Двигатели. Воздушные двигатели.	§ 4.1, §4.2 с 42-45	Представление о двигателях и об их видах, различие конструкций двигателей.	Практическая работа: изготовление действующей модели ветряного двигателя	§ 4.1- §4.3 с 47 вопросы		
16	2	Гидравлические двигатели.					§4.3 С 46-47	
17	3	Паровые двигатели.	§4.4 с 48-49	Представление о двигателях и об их видах, различие конструкций двигателей.				
18	4	Тепловые машины внутреннего сго-	§ 4.5 с с 50-53				С 53 вопросы	

		рания.						
19	5	Реактивные и ракетные двигатели.	§4. 6 с 54-55	Представление о двигателях и об их видах, различие конструкций двигателей.	Практическая работа: изготовление модели ракеты			
20	6	Электрические двигатели.	§ 4.7 с 56-57			С 58 вопросы		
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 8ч								
21	1	Производство металлов.	§ 5.1 с 60-61	Представление о производстве различных материалов и об их свойствах, виды машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, их сходство и различие.	Проектное изделие: выбрать изделие изготовить его из папье-маше			
22	2	Производство древесных материалов.	§ 5.2 с 60-63			§ 5.2 с 63 вопросы		
23	3	Производство синтетических материалов и пластмасс.	§ 5.3 с 64-65					
24	4	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	§ 5.4 с 66-67			§ 5.4 67 вопросы		
25	5	Свойства искусственных волокон.	§5.5 с 68-71	Представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Виды машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, выводы об их сходстве и различиях. Определять волокнистый состав тканей.	Лабораторная работа: определение волокнистого состава тканей Заполнить таблицу «Свойства волокнистого состава тканей» с 80			
26	6	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	§5.6 с 72-75			§5.6 с 75 вопросы		
27	7	Производственные технологии пластического формования материалов.	§5.7 с 76-77		Практическая работа: работа с тканью			
28	8	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	§5.8 с 78-79		С 82 вопросы			
Технологии обработки пищевых продуктов 8 ч								

29	1	Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	§ 6.1 с 84-8	Представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Знакомство с технологиями обработки теста и кулинарных изделий из него.	Практическая работа: подобрать пословицы и поговорки о хлебе. с.92			
30	2	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	§ 6.2 с 86-87			§6.2 с 86-87 вопросы		
31	3	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	§ 6.3 с 88-91	Знакомство с технологиями обработки теста и кулинарных изделий из него	Практическая работа: сравнение видов теста по предложенным показателям с.92			
32	4	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления		Знакомство с технологиями обработки теста и кулинарных изделий из него	Практическая работа: изделие из теста	Реферат об истории пряностей на Руси		
33	5	Переработка рыбного сырья.	§7.1 с 96-97	Знакомство с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.	Практическая работа: разработка меню рыбного ресторана здорового питания с.104			
34	6	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	§7.2 С 98-99	Представление, анализ полученной информации о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Осваивание методов определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовка кулинарных блюд из теста, рыбы и морепродуктов.		§7.2 С 98-99 вопросы		
35	7	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.				Практическая работа: разделка чешуйчатой рыбы. Лабораторная работа: определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. с.104		
36	8	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	§7.3 с 100-103			С 108 вопросы		

Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6 ч								
37	1	Энергия магнитного поля.	§8.1 с 110-111	понятиях: энергия магнитного поля.	Практическая работа: подготовка иллюстрированного реферата о свойствах и применение магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн. с.122			
38	2	Энергия электрического поля.	§8.2 с 112-113	Представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.		§8.2 с 112-113 вопросы		
39	3	Энергия электрического тока.	§8.3 с 114-119			Сбор дополнительной информации в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.	§8.3 с 114-119 вопросы	
40	4	Энергия электрического тока.						
41	5	Энергия электромагнитного поля.	§8.4 с 120-121					
42	6	Энергия электромагнитного поля.				С 124 вопросы		
Технологии получения, обработки и использования информации 6								
43	1	Источники и каналы получения информации.	§9.1 с 126-127	Технологии получения информации, методы и средства наблюдений.				
44	2	Метод наблюдения и получения новой информации.	§9.2 с 128-129	Технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них.		§9.2 с 128-129 вопросы		
45	3	Технические средства проведения наблюдений.	§9.3 с 130-131			Практическая работа: составление бланка протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения) с.134		
46	4	Технические средства проведения наблюдений			§9.3 с 130-131 вопросы			
47	5	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	§9.4 с 132-133	Технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них.	Практическая работа: проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели.			
48	6						С 134 вопросы	
Технологии растениеводства 8 ч								
49	1	Грибы. Их значение.	§10.1	Знакомство с особенностями				



		ние в природе и жизни человека.	с136-139	строения многоклеточных грибов, с использованием многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Особенности внешнего строения съедобных грибов. Безопасные технологии сбора грибов. Сбор дополнительной информации о технологиях заготовки и хранения грибов.					
50	2	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.			Сбор дополнительной информации	§10.1 с136-139 вопросы			
51	3	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	§10.2 с 140-143						
52	4	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	§10.3 с 144-145		Сбор дополнительной информации	§10.3 с 144-145 вопросы			
53	5	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	§10.4 с 146-147		Практическая работа: определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания с 152				
54	6								
55	7	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	§10.5 с 148-151		Практическая работа: определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду с 153	С 154 вопросы			
56	8								
Технологии животноводства. 6 ч									
57	1	Корма для животных.	§11.1 с156-163	Представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.	Практическая работа: изучение состава сухих кормов для собак и кошек с174				
58	2	Корма для животных.				§11.1 с156-163 вопросы			
59	3	Состав кормов и их питательность.	§11.2 с164-169	Представление о составе кормов и их питательности. Знакомство с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.		§11.2 с164-169 вопросы			
60	4	Составление рационов кормления.							
61	5	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их	§11.3 С 170-		Практическая работа: определение качества сена с 177				

		животным.	173					
62	6	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.					С 178 вопросы	
				Социальные технологии 6 ч				
63	1	Назначение социологических исследований.	§12.1 с 180-183	Методы и средства применения социальных технологий для получения информации.				
64	2	Назначение социологических исследований.				§12.1 с 180-183 вопросы		
65	3	Технология опроса: анкетирование.	§12.2 с 184-185	Методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составление вопросника, анкеты и тесты для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработки результатов.	Практическая работа: разработка анкеты для изучения успеваемости учащихся класса с 188			
66	4	Технология опроса: анкетирование.						
67	5	Технология опроса: интервью.	§12.3 с 186-187	Методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составление плана интервью, подготовка вопросов для проведения интервьюирования родственников или учителя.	Практическая работа: составление плана интервью. с 188			
68	6	Промежуточная аттестация. Тест						



