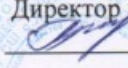


Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя школа с. Лава

«Рассмотрено» на заседании ШМО Руководитель ШМО:  / А.А.Беспомощнова / Протокол № 1 от «26» августа 2021 г.	«Согласовано» Заместитель директора по УВР  / Е.Б.Миронова/ от «26» августа 2021 г.	«Утверждаю» Директор школы  / Т.Е.Швецова/ Приказ № 77 от «27» августа 2021 г.
--	---	--

Рабочая программа
по технологии для 7 класса
на 2021 -2022 учебный год
базовый уровень
68 часов

Автор учебника: В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю Семёнова и др.

Составитель: учитель I квалификационной категории
Беспомощнова Анна Аркадьевна

2021 год

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты:

- 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 их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

- 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 задачам 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.

Предметные результаты:

- 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;
- 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; 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 инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 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 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; владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- композиционное мышление;
- 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;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

<i>Выпускник научится:</i>	<i>Выпускник получит возможность научиться:</i>
Модуль 1. Производство	
- соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой; - различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; - устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;	- изучать характеристики производства; - оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; - оценивать уровень экологичности местного производства; - определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;

- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; - сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; - оценивать уровень совершенства местного производства	- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда
Модуль 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности	
- обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий; - обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии; - чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии); - разрабатывать программу выполнения проекта; - составлять необходимую учебно-технологическую документацию; - выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов; - осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; - подбирать оборудование и материалы; - организовывать рабочее место; - осуществлять технологический процесс; - контролировать ход и результаты работы; - оформлять проектные материалы; - осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера	- применять методы творческого поиска технических или технологических решений; - корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; - применять технологический подход для осуществления любой деятельности; - овладеть элементами предпринимательской деятельности
Модуль 3. Технология	
- чётко характеризовать сущность технологии как категории производства; - разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; - оценивать влияние современных технологий на общественное развитие; - ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях; - оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;	- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении; - оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи

- оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; - прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта	
Модуль 4. Техника	
- разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; - классифицировать виды техники по различным признакам; - находить информацию о современных видах техники; - изучать конструкцию и принципы работы современной техники; - оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; - разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; - ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; - различать автоматизированные и роботизированные устройства; - собирать из деталей конструктора роботизированные устройства; - проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); - управлять моделями роботизированных устройств	- оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; - моделировать машины и механизмы; - разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; - проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; - анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; - подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими; - осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; - изготавливать изделие в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; - выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;	- находить варианты изготовления и испытания изделий с учетом имеющихся материально-технических условий; - проектировать весь процесс получения материального продукта; - разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D – принтера; - совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов	
- ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях; - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; - разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике; - выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; - пользоваться различными видами оборудования современной кухни; - понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека; - определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; - соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; - разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их	- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания; - составлять индивидуальный режим питания; - разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда; - сервировать стол, эстетически оформлять блюда; - владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд.
Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	
- характеризовать сущность работы и энергии; - разбираться в видах энергии, используемых людьми; - ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии; - сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; - ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; - ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии; - ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии; - осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ; - ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и	- оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве; - разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях; - проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи; - давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения; - давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; - выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики

термоядерной энергии	
Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации	
- разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; - применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; - применять технологии записи различных видов информации; - разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность; - владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; - пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; - характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей; - ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом; - представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств	- пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; - осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; - применять технологии запоминания информации; - изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму; - владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения; - управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях
Модуль 9. Технологии растениеводства	
- применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; - определять полезные свойства культурных растений; - классифицировать культурные растения по группам; — проводить исследования с культурными растениями; - классифицировать дикорастущие растения по группам; - проводить заготовку сырья дикорастущих растений; - выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение; - владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; - определять культивируемые грибы по внешнему виду; - создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; - владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов; - определять микроорганизмы по внешнему виду; - создавать условия для искусственного	- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; - применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; - определять виды удобрений и способы их применения; - давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; - владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); - создавать условия для клонального микроразмножения растений; - давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений

выращивания одноклеточных водорослей; - владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания	
Модуль 10. Технологии животноводства	
- описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека; - анализировать технологии, связанные с использованием животных; - выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; - собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных; - оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям; - составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе); - подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных; - описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов; - описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах; - описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам; - описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов); - 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); - описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных	- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; - проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; - оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства; - проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.; - описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; - исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона
Модуль 11. Социальные технологии	
- разбираться в сущности социальных технологий; - ориентироваться в видах социальных	- обосновывать личные потребности и выявлять среди них приоритетные; - готовить некоторые виды инструментария

технологий; - характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; - создавать средства получения информации для социальных технологий; - ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям; - осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»; - разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект	для исследования рынка, выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; - применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности; - разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий
---	---

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Вводный урок (1 ч.)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 7 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения

Глава 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (4 ч.)

Теоретические сведения. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Практические работы. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Глава 2. Производство (4 ч.)

Теоретические сведения. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Глава 3. Технология (6 ч.)

Теоретические сведения. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Глава 4. Техника (6 ч.)

Теоретические сведения. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Практические работы. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Глава 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 ч.)

Теоретические сведения. Производство металлов. Производство древесных материалов. 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.

Практические работы. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов,

приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Глава 6. Технологии приготовления мучных изделий (4 ч.)

Теоретические сведения. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Практические работы. Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества.

Глава 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов (4 ч.)

Теоретические сведения. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Практические работы. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Глава 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 ч.)

Теоретические сведения. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Глава 9. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч.)

Теоретические сведения. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Практические работы. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

Глава 10. Технологии растениеводства (8 ч.)

Теоретические сведения. 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 сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Практические работы. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека (6 ч.)

Теоретические сведения. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Практические работы. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

Глава 13. Социальные технологии (4 ч.)

Теоретические сведения. Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Практические работы. Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Итоговый урок (1 ч.)

Обобщающая беседа по изученному курсу.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока		Раздел. Тема урока	§ учебника
п/п	в теме		
		Вводный урок (1 ч.)	
1	1	Вводный инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете.	
		Глава 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч.)	
2	1	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Практическая работа «Разработка вариантов нескольких сувенирных изделий с помощью метода фокальных объектов»	§1.1
3	2	Техническая документация в проекте	§1.2
4	3	Конструкторская документация	§1.3
5	4	Техническая документация в проекте	§1.4
		Глава 2. Производство (4 ч.)	
6	1	Современные средства ручного труда	§2.1
7	2	Практическая работа «Сбор дополнительной информации о современных электрических и пневматических ручных инструментах»	§2.1
8	3	Средства труда современного производства	§2.2
9	4	Агрегаты и производственные линии	§2.3
		Глава 3. Технология (6 ч.)	
10	1	Культура производства.	§3.1
11	2	Практическая работа «Сбор информации о технологической культуре и культуре труда»	§3.2 с.38
12	3	Технологическая культура производства.	§3.2
13	4	Культура труда.	§3.3
14	5	Практическая работа «Разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий».	§3.3 с.39
15	6	Практическая работа «Разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий».	§3.3 с.39
		Глава 4. Техника (6 ч.)	
16	1	Двигатели. Воздушные двигатели. Практическая работа «Изготовление действующей модели ветряного двигателя».	§4.1, §4.2
17	2	Гидравлические двигатели.	§4.3

№ урока		Раздел. Тема урока	§ учебника
п/п	в теме		
18	3	Паровые двигатели.	§4.4
19	4	Тепловые машины внутреннего сгорания.	§4.5
20	5	Реактивные и ракетные двигатели.	§4.6
21	6	Электрические двигатели.	
		Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 ч.)	
22	1	Производство металлов.	§5.1
23	2	Производство древесных материалов.	§5.2
24	3	Производство синтетических материалов и пластмасс. Проектное изделие «Выбор изделия и изготовление его из папье-маше»	§5.3
25	4	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	§5.4
26	5	Свойства искусственных волокон. Лабораторная работа «Определение волокнистого состава тканей»	§5.5
27	6	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	§5.6
28	7	Производственные технологии пластического формования материалов.	§5.7
29	8	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	§5.8
		Технологии приготовления мучных изделий (4 ч.)	
30	1	Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	§6.1
31	2	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Практическая работа «Подбор пословиц и поговорок о хлебе.	§6.2 с.92
32	3	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	§6.3
33	4	Практическая работа «Сравнение видов теста по предложенным показателям	с.92
		Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов (4 ч.)	
34	1	Переработка рыбного сырья.	§7.1
35	2	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Практическая работа «Разработка меню рыбного ресторана здорового питания»	§7.2 с.104
36	3	Лабораторная работа «Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. Практическая работа «Разделка чешуйчатой рыбы»	с.104 с.106

№ урока		Раздел. Тема урока	§ учебника
п/п	в теме		
37	4	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	§7.3
		Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 ч.)	
38	1	Энергия магнитного поля.	§8.1
39	2	Энергия электрического поля.	§8.2
40	3	Энергия электрического тока.	§8.3
41	4	Энергия электрического тока.	§8.3
42	5	Энергия электромагнитного поля.	§8.4
43	6	Практическая работа «Подготовка иллюстрированного реферата о свойствах и применение магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн.	с.122
		Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч.)	
44	1	Источники и каналы получения информации.	§9.1
45	2	Метод наблюдения и получения новой информации.	§9.2
46	3	Технические средства проведения наблюдений.	§9.3
47	4	Практическая работа: составление бланка протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения)	с.134
48	5	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	§9.4
49	6	Практическая работа «Проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели».	
		Технологии растениеводства (8 ч.)	
50		Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	§10.1
51		Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	§10.1
52		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	§10.2
53		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	§10.3
54		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки.	§10.4
55		Практическая работа «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания»	
56		Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	§10.5
57		Практическая работа «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду»	

№ урока		Раздел. Тема урока	§ учебника
п/п	в теме		
		Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека (6 ч.)	
58	1	Корма для животных.	§11.1
59	2	Корма для животных. Экскурсия.	§11.1
60	3	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	§11.2
61	4	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	§11.2
62	5	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	§11.3
63	6	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. Практическая работа «Определение качества сена»	§11.3
		Социальные технологии (4 ч.)	
64	1	Назначение социологических исследований.	§12.1
65	2	Технология опроса: анкетирование.	§12.2
66	3	Технология опроса: анкетирование. Практическая работа «Разработка анкеты для изучения успеваемости обучающихся класса»	§12.2
67	4	Технология опроса: интервью. Практическая работа «Составление плана интервью».	§12.3
		Итоговый урок (1 ч.)	
68	1	Обобщающая беседа по изученному курсу.	