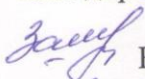


Муниципальное автономное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Окунёво»

РАССМОТРЕНО
на методическом
совете школы
протокол № 1
от 30.08 2019 года

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР
 Н.В.Замякина
30.08.2019 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
ДЛЯ 7 КЛАССА
НА 2019/2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

(Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. – 5-9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. - М.: Просвещение, 2018;
Учебник: Технология. 7 класс. Учебное пособие / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. / Под ред. Казакевич В. М.
Допущен Министерством образования и науки РФ)

34 часа в год, 2 часа в неделю (2 группы)

Разработчик программы
учитель технологии
Афони́на Г.А.,
педагогический стаж 33 года
высшая квалификационная категория

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

планирование образовательной и профессиональной карьеры;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;

виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических объектов и процессов;

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

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

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

объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

Индустриальные технологии. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Ученик научится:

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Ученик получит возможность научиться:

грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Ученик научится:

разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Ученик получит возможность научиться:

составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Ученик научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Сельскохозяйственные технологии.

Технологии растениеводства

Ученик научится:

самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;

планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Ученик получит возможность научиться:

самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;

находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Ученик научится:

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Ученик научится:

построению 2-3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Ученик получит возможность научиться:

планировать профессиональную карьеру;

рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Содержание учебного предмета

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

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

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

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

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.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений 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 кулинарные обработки рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. *

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

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

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 вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

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

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.

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.

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

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

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

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.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим и методом химического анализа.

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

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

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.

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, поселка. -

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

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

Приготовление кулинарных блюд из теста; десертов и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

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.

Тематическое планирование

Наименование разделов и тем	Количество часов
Технологии растениеводства	8
Технологии животноводства	2
Технология обработки пищевых продуктов	8
Методы и средства творческой и проектной деятельности	2
Производство	2
Технология	2
Техника	2
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	6
Технологии получения, обработки и использования информации	2

	1 четверть 16 ч	2 четверть 16 ч	3 четверть 20 ч	4 четверть 16 ч	Год 68ч
1 подгруппа (мальчики)					
Количество теории	8	14	2		9
Количество часов практики	8	2			8
2 подгруппа (девочки)					
Количество теории			8	12	20
Количество часов практики			10	4	14

№ урока	Темы	Дата	Характеристика видов деятельности учащихся
	1 группа (мальчики) 1 четверть – 16 час		
	Технологии растениеводства – 8 час		
1	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	06.09	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
2	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	06.09	
3	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок	13.09	
4	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	13.09	
5	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов	20.09	
6	Технологии ухода за грибницами и получение урожая вёшенок. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	20.09	
7	Технологии подготовки сырья дикорастущих грибов на хранение.	27.09	
8	Технологии закладки сырья дикорастущих грибов на хранение. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	27.09	
	Технологии животноводства 2 час		
9	Корма для животных. Состав кормов и их	04.10	Получать представление о

	питательность.		содержании животных как элемента технологии преобразования животных организмов в интересах человека.
10	Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	04.10	Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов
Технология обработки пищевых продуктов - 8 час			
11	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста.	11.10	Получать представление и освоить технологии приготовления мучных кондитерских изделий
12	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	11.10	Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.
13	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. <i>Практическая работа.</i>	18.10	Получать представление,
14	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. <i>Практическая работа.</i>	18.10	анализировать, полученную информацию и делать выводы о сходствах и отличиях изготовления рыбных консервов и пресервов
15	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. <i>Практическая работа.</i>	25.10	Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить
16	Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы. <i>Практическая работа.</i>	25.10	кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов
2 четверть – 16 час			
17	Нерыбные пищевые продукты моря. <i>Практическая работа.</i>	08.11	
18	Рыбные консервы и пресервы. <i>Практическая работа.</i>	08.11	
Методы и средства творческой и проектной деятельности - 2 час			
19	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте	15.11	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами
20	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	15.11	технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия методом фокальных объектов
Производство – 2 час			
21	Современные средства ручного труда. Средства труда современно-го производства.	22.11	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях.
22	Агрегаты и производственные линии.	22.11	Наблюдать, собирать дополнительную информацию и выполнять реферат о средствах труда. Участвовать в экскурсии на предприятие
Технология -2 час			
23	Культура производства.	29.11	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать
24	Технологическая культура производства. Культура труда.	29.11	выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической

			культуре работника производства
	Техника – 2 час		
25	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.	06.12	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с отличиями конструкций двигателей Выполнять задания работы на станках
26	Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	06.12	
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 6 час		
27	Производство металлов. Производство древесных материалов.	13.12	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходствах и отличиях. Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин
28	Производство синтетических материалов и пластмасс.	13.12	
29	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.	20.12	
30	Производственные технологии пластического формования материалов.	20.12	
31	Производственные технологии пластического формования материалов.	27.12	
32	Физико- химические и термические технологии обработки материалов	27.12	
	3 четверть – 2 часа		
	Технологии получения, обработки и использования информации -2 час		
33	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации.	17.01	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования и формировать представления о методах и средствах наблюдений за реальными процессами
34	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.	17.01	

№ урока	Темы	Дата	Характеристика видов деятельности учащихся
2 группа (девочки) 3 четверть – 18 час			
Технологии животноводства 2 час			
1	Корма для животных. Состав кормов и их питательность.	24.01	Получать представление о содержании животных как элемента технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов
2	Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	24.01	
Технология обработки пищевых продуктов - 8 час			
3	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. <i>Практическая работа.</i>	31.01	Получать представление и освоить технологии приготовления мучных кондитерских изделий Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.
4	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. <i>Практическая работа.</i>	31.01	

5	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. <i>Практическая работа.</i>	07.02	Получать представление, анализировать, полученную информацию и делать выводы о сходствах и отличиях изготовления рыбных консервов и пресервов Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов
6	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. <i>Практическая работа.</i>	07.02	
7	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. <i>Практическая работа.</i>	14.02	
8	Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы. <i>Практическая работа.</i>	14.02	
9	Нерыбные пищевые продукты моря. <i>Практическая работа.</i>	21.02	
10	Рыбные консервы и пресервы. <i>Практическая работа.</i>	21.02	
Методы и средства творческой и проектной деятельности - 2 час			
11	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте	28.02	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия методом фокальных объектов
12	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	28.02	
Производство – 2 час			
13	Современные средства ручного труда. Средства труда современно-го производства.	06.03	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать, собирать дополнительную информацию и выполнять реферат о средствах труда. Участвовать в экскурсии на предприятие
14	Агрегаты и производственные линии.	06.03	
Технология -2 час			
15	Культура производства.	13.03	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 общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства
16	Технологическая культура производства. Культура труда.	13.03	
Техника – 2 час			
17	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.	20.03	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с отличиями конструкций двигателей. Выполнять задания работы на станках
18	Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	20.03	
4 четверть – 16 час			
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 6 час			
19	Производство металлов. Производство древесных материалов.	03.04	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных
20	Производство синтетических материалов и пластмасс.	03.04	
21	Особенности производства искусственных	10.04	

	волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.		материалов, делать выводы об их сходствах и отличиях. Выполнить
22	Производственные технологии пластического формования материалов.	10.04	практические работы по изготовлению проектных изделий на основе
23	Производственные технологии пластического формования материалов.	17.04	обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью
24	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	17.04	ручных инструментов, приспособлений, станков, машин
Технологии получения, обработки и использования информации -2 час			
25	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации.	24.04	Знакомиться, анализировать и осваивать
26	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.	24.04	технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования и формировать представления о методах и средствах наблюдений за реальными процессами
Технологии растениеводства – 8 час			
27	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	08.05	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
27	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	08.05	
28	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	08.05	
29	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок.	15.05	
30	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	15.05	
31	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов	22.05	
32	Технологии ухода за грибницами и получение урожая вешенок. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	22.05	
33	Технологии подготовки сырья дикорастущих грибов на хранение.	29.05	
34	Технологии закладки сырья дикорастущих грибов на хранение. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	29.05	

