

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

РАССМОТРЕНО  
на методическом  
совете школы  
протокол № 1  
от 31.08.2020года

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий филиалом  
Старорямовская СОШ  
С.С. Козлова  
31.08.2020 года

*С.С. Козлова*



**Рабочая программа  
по технологии  
для 7 класса  
на 2020/2021 учебный год**

Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций/ [В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова и др.]. – М.: Просвещение, 2017.- 81 с.

Технология. 7 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/ [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020. – 191 с.

Разработчик программы  
Учитель технологии  
Власенко Е. В.,  
Педстаж: 33 года

## Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

В результате освоения курса технологии 7 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

**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, применяемого в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и техно-логической 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;
- умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умения обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения 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;
- умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных 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;
- умения 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;
- умения 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 доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств,

своего и чужого труда.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умения 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, адекватных 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.

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

У учащихся будут сформированы:

- умения планирования процесса 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 в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументирование обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов 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;
- соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности 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.

**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;

- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- - овладение правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Выпускник научится	Выпускник 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:               <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> </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> </ul> <p>овладеть элементами предпринимательской деятельности</p>
<b>МОДУЛЬ 2. Производство</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;</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> </ul> <p>оценивать уровень совершенства местного производства</p>	<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> </ul> <p>находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также информации об актуальном</p>

	состоянии и перспективах развития регионального рынка труда
<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 влияния 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 применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;</li> </ul> <p>прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда</p>	<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> </ul> <p>оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи</p>
<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> <li>• разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;</li> <li>• ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;</li> </ul> <p>различать автоматизированные и роботизированные устройства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>управлять моделями роботизированных устройств</p>	<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; проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или выданному заданию</li> </ul>
<b>МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	
<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> </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;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• подбирать и пользоваться ручными инструментами, отдельными машинами и станками;</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 распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;</li> </ul> <p>осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• находить варианты изготовления и 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> </ul> <p>совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации</p>
--	--

#### МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций;</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 человека;</li> <li>• определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;</li> <li>• соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> </ul> <p>разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания</p>	<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> </ul> <p>владеть технологией карвинга для оформления торжеств</p>
--	--

#### МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;</li> <li>• осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;</li> <li>• применять технологии записи различных видов информации;</li> <li>• разбираться в видах информационных каналов у человека 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 форм связи информационных систем и людей;</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</li> </ul>
---	--

<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>коммуникации в процессе делового общения;</p> <p>управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях</p>
---	--

#### МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять 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>• 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>• приводить 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>• приводить аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений</li> </ul>
---	---

#### МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства

<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 соответствии требованиям;</li> <li>• составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа);</li> <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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по приоритетным потребностям;</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</li> </ul>
--	--

<p>кормления животных и заготовки кормов; описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных</p>	<p>общественных мероприятий; разрабатывать бизнес-план, бизнес- проект</p>
---	--

## СОДЕРЖАНИЕ КУРСА 7 КЛАСС

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 вёшенок. 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 (в условиях своего региона).

	1 четверть 16 ч	2 четверть 16 ч	3 четверть 20 ч	4 четверть 16 ч	Год 68ч
Количество теории	8	14	10	12	44
Количество часов практики	8	2	10	4	24

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС (68 ч)**

№ урока	Темы	Дата	Характеристика видов деятельности учащихся
<b>1 четверть – 16 час</b>			
<b>Технологии растениеводства – 8 час</b>			
1	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	02.09	<p><b>Ознакомиться</b> с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.</p> <p><b>Усваивать</b> особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. <b>Осваивать</b> безопасные технологии сбора грибов. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов</p>
2	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	02.09	
3	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок	09.09	
4	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	09.09	
5	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов	16.09	
6	Технологии ухода за грибницами и получение урожая вёшенок. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	16.09	
7	Технологии подготовки сырья дикорастущих грибов на хранение.	23.09	
8	Технологии закладки сырья дикорастущих грибов на хранение. <i>Урок вне класса. УОУ</i>	23.09	
<b>Технологии животноводства 2 час</b>			
9	Корма для животных. Состав кормов и их питательность.	30.09	<p><b>Получать представление</b> о содержании животных как элемента технологии преобразования животных организмов в интересах человека.</p> <p><b>Знакомиться</b> с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов</p>
10	Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	30.09	
<b>Технология обработки пищевых продуктов - 8 час</b>			
11	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	07.10	<p><b>Получать представление и освоить</b> технологии приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Знакомиться</b> с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.</p> <p><b>Получать представление, анализировать,</b> полученную информацию и</p>
12	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	07.10	
13	Мучные кондитерские изделия и тесто для их	14.10	

	приготовления. <i>Практическая работа.</i>		<p>делать <b>выводы</b> о сходствах и отличиях изготовления рыбных консервов и пресервов</p> <p><b>Осваивать</b> методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. <b>Готовить</b> кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов</p>
14	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. <i>Практическая работа.</i>	14.10	
15	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. <i>Практическая работа.</i>	21.10	
16	Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы. <i>Практическая работа.</i>	21.10	
	<b>2 четверть – 16 час</b>		
17	Нерыбные пищевые продукты моря. <i>Практическая работа.</i>	11.11	
18	Рыбные консервы и пресервы. <i>Практическая работа.</i>	11.11	
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности - 2 час</b>			
19	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте	18.11	<p><b>Получать представление</b> о методе фокальных объектов при создании инновации. <b>Знакомиться с видами</b> технической, конструкторской и технологической документации. <b>Проектировать</b> изделия методом фокальных объектов</p>
20	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	18.11	
<b>Производство – 2 час</b>			
21	Современные средства ручного труда. Средства труда современно-го производства.	25.11	<p><b>Получать представление</b> о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях.</p> <p>Наблюдать, собирать дополнительную информацию и выполнять реферат о <b>средствах труда. Участвовать в экскурсии на предприятие</b></p>
22	Агрегаты и производственные линии.	25.11	
<b>Технология -2 час</b>			
23	Культура производства.	02.12	<p><b>Осваивать</b> новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. <b>Делать выводы</b> о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и общеобразовательном учреждении. <b>Собирать дополнительную информацию</b> о технологической культуре работника производства</p>
24	Технологическая культура производства. Культура труда.	02.12	
<b>Техника – 2 час</b>			
25	Двигатели.	09.12	<p><b>Получать представление</b> о двигателях и их видах.</p> <p><b>Ознакомиться</b> с отличиями конструкций двигателей. <b>Выполнять задания</b> работы на станках</p>
26	Тепловые машины внутреннего сгорания.	09.12	

<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 9 час</b>			
27	Производство металлов. Производство древесных материалов.	16.12	<b>Получать представление</b> о производстве различных материалов и их свойствах. <b>Знакомиться</b> с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, <b>делать выводы</b> об их сходствах и отличиях. <b>Выполнить</b> 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.	16.12	
29	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	23.12	
30	Свойства искусственных волокон.	23.12	
<b>3 четверть</b>			
31	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	13.01	
32	Производственные технологии пластического формования материалов.	13.01	
33	Производственные технологии пластического формования материалов.	20.01	
34	Физико - химические и термические технологии обработки материалов	20.01	
35	Определение волокнистого состава тканей	27.01	
36	Склеивание заготовок для изделий из древесины	27.01	
<b>Технологии получения, обработки и использования информации - 4 час</b>			
37	Источники и каналы получения информации.	03.02	<b>Знакомиться</b> , анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. <b>Проводить исследования</b> и <b>формировать представления</b> о методах и средствах наблюдений за реальными процессами
38	Метод наблюдения в получении новой информации.	03.02	
39	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.	10.02	
40	Составление бланка протокола для проведения наблюдения.	10.02	

№ урока	Темы	Дата	Характеристика видов деятельности учащихся
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии – 4 часа</b>			
41	Энергия магнитного и электрического поля.	17.02	<p><b>Получать представление</b> о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.</p> <p><b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.</p> <p><b>Анализировать</b> полученные знания и <b>выполнять</b> реферат.</p> <p><b>Выполнить</b> опыты</p>
42	Энергия электрического поля.	17.02	
43	Энергия электромагнитного поля.	24.02	
44	Подготовка реферата о свойствах и применении энергии электрического поля.	24.02	
<b>Техника – 8 час</b>			
45	Воздушные двигатели.	03.03	<p><b>Получать представление</b> о двигателях и их видах.</p> <p><b>Ознакомиться</b> с отличиями конструкций двигателей. <b>Выполнять</b> задания работы на станках.</p> <p><b>Получать представление</b> о производстве различных материалов и их свойствах. <b>Знакомиться</b> с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, <b>делать выводы</b> об их сходствах и отличиях.</p> <p><b>Выполнить</b> практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин</p>
46	Гидравлические двигатели.	03.03	
47	Паровые двигатели.	10.03	
48	Реактивные и ракетные двигатели.	10.03	
49	Электрические двигатели.	17.03	
50	Изготовление модели ветряного двигателя	17.03	
51	Изготовление модели ветряного двигателя	24.03	
52	Изготовление модели ветряного двигателя	24.03	
<b>4 четверть – 16 часов</b>			
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности - 3 часа</b>			
53	Разработка варианта сувенирных изделий с помощью фокальных объектов	07.04	<p><b>Получать представление</b> о методе фокальных объектов при создании инновации. <b>Знакомиться с видами</b> технической, конструкторской и технологической документации. <b>Проектировать</b> изделия методом фокальных объектов</p>
54	Разработка варианта сувенирных изделий с помощью фокальных объектов	07.04	
55	Разработка варианта сувенирных изделий с помощью фокальных объектов	14.04	
<b>Производство – 3 часа</b>			
56	Сбор информации и оформление иллюстрированного буклета о современных электрифицированных и пневматических ручных инструментах.	14.04	<p><b>Получать представление</b> о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях.</p> <p>Наблюдать, собирать дополнительную информацию и <b>выполнять реферат о средствах труда. Участвовать в экскурсии на предприятие</b></p>
57	Экскурсия на производство	21.04	
58	Экскурсия на производство	21.04	

<b>Технология -3 часа</b>			
59	Разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий .	28.04	<b>Осваивать</b> новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. <b>Делать выводы</b> о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и общеобразовательном учреждении. <b>Собирать дополнительную информацию</b> о технологической культуре работника производства
60	Разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий .	28.04	
61	Разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий .	05.05	
<b>Технологии животноводства - 2 часа</b>			
62	Изучение состава готовых сухих кормов для кошек.	05.05	<b>Получать представление</b> о содержании животных как элемента технологии преобразования животных организмов в интересах человека. <b>Знакомиться</b> с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов
63	Определение качества сена.	12.05	
<b>Социально – экономические технологии – 5 часов</b>			
64	Назначение социологических исследований.	12.05	<b>Осваивать</b> методы и средства применения социальных технологий для получения информации. <b>Составлять</b> вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. <b>Проводить</b> анкетирование и обработку результатов
65	Технология опроса: анкетирование.	19.05	
66	Технология опроса: интервью.	19.05	
67	Составление вопросов с открытой и закрытой формой ответов.	26.05	
68	Составление плана интервью	26.05	