**МКОУ Форносовская ООШ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**Руководитель МК / Протокол № от « » 20\_ г. | **«Согласовано»**Зам. директора по УВР **/**  | **«Утверждаю»**Директор Н.М. Богачева |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебного предмета технология**

**2021– 2022 учебный год**

**Учитель** Пушкина Татьяна Валериевна

**Класс** 7

**Всего часов в год** 68

**Всего часов в неделю** 2

**2021 г.**

**Пояснительная записка**

Данная рабочая программа по технологии является основой для составления учителем рабочих программ. При этом педагог может по-своему структурировать учебный материал, дополнять его новыми сюжетными линиями, практическими работами, перераспределять часы для изучения отдельных разделов и тем, сообразуясь с возможностями образовательной организации, имеющимися социально- экономическими условиями, национальными традициями, учебно-материальной базой образовательной организации, с учётом интересов, потребностей и индивидуальных способностей обучающихся.

Рабочая программа разработана в соответствии с

1. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12. 2010г. №1897 с изменениями и дополнениями;

***Рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования разработана на основе:***

1. Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ».
2. Образовательной программы МБОУ Форносовская ООШ – 2020
3. Учебного плана МБОУ Форносовская ООШ на 2021-2022 учебный год

# Рабочая программа ориентирована на учебник:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Порядков ый номер учебника в Федеральн ом перечне** | **Автор/Авторск ий коллектив** | **Название учебника** | **Класс** | **Издатель учебника** | **Нормативный документ** |
| 1.2.7.1.1.3. | В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова, Е.Н.Филимонова Г.Л.Копотева,Е.Н.Максимова | Технология | 7 | Москва, Просвещение, 2020 | заключения по результатам **научной** экспертизы (РАО № 1155 от 19.11.2016г.), **педагогической** (заключение РАО № 1046 от 21.11.2016г) и **общественной** (заключение РКС № 380-ОЭ от 22.12.2016г.) |

**Пояснительная записка к рабочей программе по технологии 7 класс**

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

* нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по модулям и темам учебного предмета;
* планирование последовательности изучения содержания учебного предмета «Технология», учитывающее увеличение сложности изучаемого материала в течение каждого учебного года, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
* общеметодическое руководство учебным процессом.

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

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

Современные требования социализации в обществе в ходе технологической подготовки ставят задачу обеспечить овладение обучающимися правилами эргономики и безопасного труда, способствовать экологическому и экономическому образованию и воспитанию, становлению культуры труда.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в

ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В программу включено содержание,

адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах

самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен ***принцип блочно-модульного построения*** информации. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения

строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

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

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

Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий. Каждый модуль содержит основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники освоят необходимый минимум теоретического материала. *Основная форма обучения* — учебно- практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческих проектов ежегодно. Методически возможно построение годового учебного плана с введением творческой, проектной деятельности в любое время учебного года.

Программа предусматривает широкое использование межпредметных связей:

* с ***алгеброй*** и ***геометрией*** при проведении расчётных операций и графических построений;
* с ***химией*** при изучении свойств конструкционных материалов, пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий;
* с ***биологией*** при рассмотрении и анализе природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-

художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, при изучении сельскохозяйственных технологий;

* с ***физикой*** при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных энергетических технологий.

Программа реализуется из расчёта 2 часа в неделю (68 часов в год) в 7 классе.

Учитель технологии при разработке рабочей программы вправе изменить количество часов на изучение тех или иных тем при

сохранении всего материала и объёма часов. Это даёт возможность разработать рабочую программу под каждую группу с учётом её интересов и материально-технической базы. Например, группа А сформирована для подробного изучения технологий получения и

преобразования древесины, технологий получения и преобразования металлов, а группа Б – для подробного изучения технологий получения и преобразования текстильных материалов, технологий обработки пищевых продуктов.

Выбор для изучения варианта тематического планирования производится с учётом оснащённости учебных мастерских образовательной организации и желания обучающихся.

# ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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

# Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

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

# Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

* умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
* умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
* самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
* способность моделировать планируемые процессы и объекты;
* умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
* способность отображать в адекватной 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

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

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

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

* + способности планировать технологический процесс и процесс труда;
	+ умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
	+ умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
	+ умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
	+ умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
	+ умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
	+ умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
	+ умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
	+ умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
	+ навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
* навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
* навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
* умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
* знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
* умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки. В **мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:
* готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
* навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
* навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* навыки согласования своих возможностей и потребностей;
* ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
* проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
* экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

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

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

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

* умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
* способность бесконфликтного общения;
* навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
* способность к коллективному решению творческих задач;
* желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

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

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

# МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности Выпускник научится:

* 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

# Выпускник получит возможность научиться:

* 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 2. Производство Выпускник научится:

* + 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;
	+ 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

# Выпускник получит возможность научиться:

* 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;
* находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

# МОДУЛЬ 3. Технология Выпускник научится:

* + 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 той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
* прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

# Выпускник получит возможность научиться:

* 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

# МОДУЛЬ 4. Техника Выпускник научится:

* + 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

# Выпускник получит возможность научиться:

* 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 Выпускник научится:

* 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;
* осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

# Выпускник получит возможность научиться:

* 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.

# МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов Выпускник научится:

* + 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

# Выпускник получит возможность научиться:

* 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 Выпускник научится:

* + 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 термоядерной энергии

# Выпускник получит возможность научиться:

* 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

# МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации Выпускник научится:

* + 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.

# Выпускник получит возможность научиться:

* 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;
* изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму;
* владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
* управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.

# МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства Выпускник научится:

* + 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 выращивания одноклеточных водорослей;
* владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

# Выпускник получит возможность научиться:

* 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 генно- модифицированных растений.

# МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства Выпускник научится:

* + 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.

# Выпускник получит возможность научиться:

* 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 изготовлять 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 Выпускник научится:

**-** разбираться в сущности социальных технологий;

* ориентироваться в видах социальных 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.

# Выпускник получит возможность научиться:

* обосновывать личные потребности и выявлять среди них приоритетные;
* готовить некоторые виды инструментария 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.

# 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 приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

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

Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. 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 назначение 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. Технология 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 в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. 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 методом и экспресс-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 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, посёлка.

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 десертов, кулинарных блюд из теста 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).

**Содержание учебного предмета (курса) 7 класс**

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

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

**Модуль 2.** Производство.

**Модуль 3.** Технология.

**Модуль 4.** Техника.

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

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

**Модуль 7.** Технологии получения, преобразования и использования энергии. **Модуль 8.** Технологии получения, обработки и использования информации. **Модуль 9.** Технологии растениеводства.

**Модуль 10.** Технологии животноводства.

**Модуль 11.** Социальные технологии.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/ п** | **Название раздела (блока)** | **Кол-во часов на изучени е****раздела (блока)** | **Из них кол-во часов, отведенных на практическую часть и контроль** |
| **лабор. раб.** | **практ. раб.** | **экскурсии** | **контр. раб.** |
| 1. | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 4 |  | 1 |  |  |
| 2. | Производство. | 4 |  | 1 |  |  |
| 3. | Технология. | 6 |  | 3 |  |  |
| 4. | Техника. | 6 |  | 1 |  |  |
| 5. | Технологии получения, обработки, преобразования и использованияматериалов. | 8 | 1 |  |  |  |
| 6. | Технологии обработки пищевых продуктов. | 8 | 1 | 4 |  |  |
| 7. | Технологии получения, преобразования и использования энергии. | 6 |  | 1 |  |  |
| 8. | Технологии получения, обработки и использования информации. | 6 |  | 2 |  |  |
| 9. | Технологии растениеводства | 8 |  | 2 |  |  |
| 10. | Технологии животноводства | 6 |  | 1 | 1 |  |
| 11. | Социальные технологии. | 6 |  | 2 |  |  |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ уро ка** | **Тема урока** | **Виды деятельности обучающихся** |
| 1 | Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.§1.1***Практическая работа:*** разработать вариант нескольких сувенирныхизделий с помощью метода фокальных объектов | **Получать представление** о методе фокальных объектов при создании инновации.**Проектировать** изделия при помощи метода фокальных объектов. |
| 2 | Техническая документация в проекте.§1.2 | **Знакомиться** с видами технической документации. |
| 3 | Конструкторская документация.§1.3 | **Получать представление** о конструкторской документации. **Читать** чертёж.**Знакомиться** с видами конструкторской документации. |
| 4 | Технологическая документация в проекте.§1.4 | **Знакомиться** с видами технологической документации. **Понимать** различия технической и технологической документации. |
| 5 | Современные средства ручного труда.§2.1 | **Получать представление** о современных средствах труда. **Наблюдать** засредствами труда, **собирать** о них дополнительную информацию и **подготовить**реферат по соответствующей теме. **Участвовать** в экскурсии на предприятие. |
| 6 | ***Практическая работа:*** сбордополнительной информации о современных электрических ипневматических ручных инструментах с.30 | **Получать представление** о современных средствах труда. **Наблюдать** засредствами труда, **собирать** о них дополнительную информацию и **подготовить**реферат по соответствующей теме. **Участвовать** в экскурсии на предприятие. |
| 7 | Средства труда современного производства.§2.2 | **Получать представление** о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. **Наблюдать** за средствами труда, **собирать** о нихдополнительную информацию. |
| 8 | Агрегаты и производственные линии.§2.3 | **Получать представление** о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. **Наблюдать** за средствами труда, **собирать** о нихдополнительную информацию. |
| 9 | Культура производства.§3.1 | **Осваивать** новые понятия: культура производства. **Делать выводы** о необходимости применения культуры труда, культуры производства итехнологической культуры на производстве и в образовательной организации. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10 | ***Практическая работа:*** сбор информации о технологической культуре и культуре труда.с.38 | **Осваивать** новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. **Делать выводы** о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации. **Собирать** дополнительную информацию отехнологической культуре работника производства. |
| 11 | Технологическая культура производства.§3.2 | **Осваивать** новые понятия: технологическая культура и культура труда. **Делать выводы** о необходимости применения культуры труда, культуры производства итехнологической культуры на производстве и в образовательной организации. |
| 12 | Культура труда.§3.3 | **Осваивать** новые понятия: культура труда. **Делать выводы** о необходимостиприменения культуры труда на производстве и в образовательной организации. |
| 13 | ***Практическая работа:*** разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебныхзаданий. с.39 | **Разрабатывать** проект своего домашнего рабочего места для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных условий. **Делать выводы** о необходимости применения культуры труда даже в домашних условиях. |
| 14 | ***Практическая работа:*** разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебныхзаданий. с.39 | **Разрабатывать** проект своего домашнего рабочего места для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных условий. **Делать выводы** о необходимости применения культуры труда даже в домашних условиях. |
| 15 | Двигатели. Воздушные двигатели.§4.1, §4.2***Практическая работа:*** изготовление действующей модели ветряногодвигателя. | **Получать представление** о двигателях и об их видах. **Ознакомиться** с различиями конструкций двигателей.**Изготовить** действующую модель ветряного двигателя. |
| 16 | Гидравлические двигатели.§4.3 | **Получать представление** о двигателях и об их видах. **Ознакомиться** с различиямиконструкций двигателей. |
| 17 | Паровые двигатели.§4.4 | **Получать представление** о двигателях и об их видах. **Ознакомиться** с различиямиконструкций двигателей. |
| 18 | Тепловые машины внутреннего сгорания.§4.5 | **Получать представление** о двигателях и об их видах. **Ознакомиться** с различиями конструкций двигателей. |
| 19 | Реактивные и ракетные двигатели.§4.6 | **Получать представление** о двигателях и об их видах. **Ознакомиться** с различиямиконструкций двигателей. |
| 20 | Электрические двигатели. | **Получать представление** о двигателях и об их видах. **Ознакомиться** с различиями |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | §4.7 | конструкций двигателей. |
| 21 | Производство металлов.§5.1 | **Получать представление** о производстве различных материалов и об их свойствах.**Знакомиться** с видами машинной обработки конструкционных и текстильныхматериалов, **делать выводы** об их сходстве и различиях. **Выполнять** практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений,станков, машин. |
| 22 | Производство древесных материалов.§5.2 | **Получать представление** о производстве различных материалов и об их свойствах.**Знакомиться** с видами машинной обработки конструкционных и текстильныхматериалов, **делать выводы** об их сходстве и различиях. **Выполнять** практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений,станков, машин. |
| 23 | Производство синтетических материалов и пластмасс.§5.3*Проектное изделие:* выбрать изделие изготовить его из папье-маше | **Получать представление** о производстве различных материалов и об их свойствах.**Знакомиться** с видами машинной обработки конструкционных и текстильныхматериалов, **делать выводы** об их сходстве и различиях. **Выполнять** практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений,станков, машин.*Запуск проектного изделия из папье-маше.* |
| 24 | Особенности производстваискусственных волокон в текстильном производстве.§5.4 | **Получать представление** о производстве различных материалов и об их свойствах.**Знакомиться** с видами машинной обработки конструкционных и текстильныхматериалов, **делать выводы** об их сходстве и различиях. **Выполнять** практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений,станков, машин. |
| 25 | Свойства искусственных волокон.§5.5**Лабораторная работа:** определение волокнистого состава тканей | **Получать представление** о производстве различных материалов и об их свойствах.**Знакомиться** с видами машинной обработки конструкционных и текстильныхматериалов, **делать выводы** об их сходстве и различиях. **Выполнять** практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений,станков, машин.**Определять** волокнистый состав тканей. **Заполнять** таблицу «Свойства волокнистого состава тканей» |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 26 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.§5.6 | **Получать представление** о производстве различных материалов и об их свойствах.**Знакомиться** с видами машинной обработки конструкционных и текстильныхматериалов, **делать выводы** об их сходстве и различиях. **Выполнять** практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений,станков, машин. |
| 27 | Производственные технологиипластического формования материалов.§5.7 | **Получать представление** о производстве различных материалов и об их свойствах.**Знакомиться** с видами машинной обработки конструкционных и текстильныхматериалов, **делать выводы** об их сходстве и различиях. **Выполнять** практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений,станков, машин. |
| 28 | Физико-химические и термические технологии обработки материалов.§5.8 | **Получать представление** о производстве различных материалов и об их свойствах.**Знакомиться** с видами машинной обработки конструкционных и текстильныхматериалов, **делать выводы** об их сходстве и различиях. **Выполнять** практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений,станков, машин. |
| 29 | Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.§6.1 | **Получать представление** о технологиях приготовления мучных кондитерскихизделий и осваивать их. **Знакомиться** с технологиями обработки теста и кулинарных изделий из него. |
| 30 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.§6.2***Практическая работа:*** подобрать пословицы и поговорки о хлебе.с.92 | **Получать представление** о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. **Подбирать** из дополнительных источников информации пословицы и поговорки о хлебе. |
| 31 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.§6.3 | **Получать представление** о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. **Получать представление, анализировать** полученную информацию и **делать выводы** о сходстве и различиях видов теста. **Осваивать**методы определения доброкачественности мучных продуктов. **Готовить** кулинарные блюда из теста. |
| 32 | ***Практическая работа:*** сравнениевидов теста по предложенным | **Сравнивать** между собой песочное, бисквитное, заварное и слоеное тесто поконсистенции, температуре выпекания, продолжительности выпекания. **Записывать** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | показателямс.92 | результаты в таблицу. **Делать выводы. Осваивать** методы определениядоброкачественности мучных продуктов. |
| 33 | Переработка рыбного сырья.§7.1 | **Знакомиться** с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. **Получать представление, анализировать** полученнуюинформацию и **делать выводы** о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. **Осваивать** методы определения доброкачественностирыбных продуктов. **Готовить** кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов. |
| 34 | Пищевая ценность рыбы.Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.§7.2***Практическая работа:*** разработка меню рыбного ресторана здорового питанияс.104 | **Знакомиться** с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. **Получать представление, анализировать** полученнуюинформацию и **делать выводы** о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. **Осваивать** методы определения доброкачественности рыбных продуктов. **Готовить** кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.**Разрабатывать** меню рыбного ресторана здорового питания. **Оценивать** качество разработанного меню |
| 35 | **Лабораторная работа:** определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. с.104 ***Практическая работа:*** разделкачешуйчатой рыбы с.106 | **Знакомиться** с технологиями обработки рыбы и её кулинарным использованием.**Осваивать** методы определения доброкачественности рыбных продуктов.**Разделывать** чешуйчатую рыбы для подготовки полуфабрикатов. |
| 36 | Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы§7.3 | **Знакомиться** с технологиями обработки морепродуктов и их кулинарным использованием. **Получать представление, анализировать** полученную информацию и **делать выводы** о сходстве и различиях производства рыбныхконсервов и пресервов. **Готовить** кулинарные блюда из морепродуктов. |
| 37 | Энергия магнитного поля.§8.1 | **Получать представление** о новых понятиях: энергия магнитного поля. **Собирать** дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. **Анализировать** полученные знания иподготовить реферат. **Выполнять** опыты. |
| 38 | Энергия электрического поля.§8.2 | **Получать представление** о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. **Собирать** дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической иэлектромагнитной энергии. **Анализировать** полученные знания и подготовить реферат. **Выполнять** опыты. |
| 39 | Энергия электрического тока. | **Получать представление** о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | §8.3 | электрического тока, энергия электромагнитного поля. **Собирать** дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической иэлектромагнитной энергии. **Анализировать** полученные знания и подготовить реферат. **Выполнять** опыты. |
| 40 | Энергия электрического тока.§8.3 | **Получать представление** о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. **Собирать** дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. **Анализировать** полученные знания и подготовитьреферат. **Выполнять** опыты. |
| 41 | Энергия электромагнитного поля.§8.4 | **Получать представление** о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. **Собирать** дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической иэлектромагнитной энергии. **Анализировать** полученные знания и подготовить реферат. **Выполнять** опыты. |
| 42 | ***Практическая работа:*** подготовка иллюстрированного реферата освойствах и применение магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн.с.122 | **Анализировать** полученные знания и подготовить реферат. |
| 43 | Источники и каналы получения информации.§9.1 | **Знакомиться, анализировать и осваивать** технологии получения информации, методы и средства наблюдений. |
| 44 | Метод наблюдения и получения новой информации.§9.2 | **Знакомиться, анализировать и осваивать** технологии получения информации,методы и средства наблюдений. **Проводить** исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и **формировать представление** о них. |
| 45 | Технические средства проведения наблюдений.§9.3 | **Знакомиться, анализировать и осваивать** технологии получения информации, методы и средства наблюдений. **Проводить** исследования о методах и средствахнаблюдения за реальными процессами и **формировать представление** о них. |
| 46 | ***Практическая работа:*** составление бланка протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного(растения) | **Знакомиться, анализировать и осваивать** технологии получения информации, методы и средства наблюдений. **Проводить** исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и **формировать представление** о них.**Составить** бланк протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения). **Проводить** наблюдения по |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | с.134 | составленному протоколу. |
| 47 | Опыты или эксперименты для получения новой информации.§9.4 | **Знакомиться, анализировать и осваивать** технологии получения информации,методы и средства наблюдений. **Проводить** исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и **формировать представление** о них. |
| 48 | ***Практическая работа:*** проведениехронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели. | **Проводить** исследования о методах и средствах наблюдения за реальнымипроцессами и **формировать представление** о них. **Проводить** хронометраж выполнения домашних заданий в выбранный день недели. |
| 49 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека.§10.1 | **Ознакомиться** с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. |
| 50 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека.§10.1 | **Ознакомиться** с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. |
| 51 | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.§10.2 | **Ознакомиться** с технологиями искусственного выращивания грибов. **Усваивать** особенности внешнего строения съедобных искусственно выращиваемых грибов. **Собирать** дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов. |
| 52 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.§10.3 | **Ознакомиться** с технологиями искусственного выращивания грибов. **Усваивать** особенности внешнего строения съедобных искусственно выращиваемых грибов. **Собирать** дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов. |
| 53 | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.§10.4 | **Ознакомиться** с особенностями строения многоклеточных грибов, с использованием многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. **Усваивать** особенности внешнего строения съедобных грибов. **Осваивать** безопасные технологии сбора грибов. **Собирать**дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. |
| 54 | ***Практическая работа*** : определение культивируемых грибов по внешнему видуи условий их выращивания | **Собирать** дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов. **Определять** культивируемые грибы по внешнему виду и условиям ихВыращивания |
| 55 | Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.§10.5 | **Усваивать** особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. **Осваивать** безопасные технологии сбора грибов. **Собирать** дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. |
| 56 | ***Практическая работа:*** определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду | **Усваивать** особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. **Осваивать** безопасные технологии сбора грибов. **Собирать** дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. **Определять** по внешнему виду съедобные иядовитые грибы. **Заполнять** таблицу. |
| 57 | Корма для животных.§11.1 | **Получать представление** о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. |
| 58 | Корма для животных. | **Получать представление** о содержании животных как элементе технологии |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | §11.1ЭКСКУРСИЯ | преобразования животных организмов в интересах человека. |
| 59 | Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.§11.2 | **Получать представление** о составе кормов и их питательности. **Знакомиться** с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. |
| 60 | Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.§11.2 | **Получать представление** о составе кормов и их питательности. **Знакомиться** с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. |
| 61 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.§11.3 | **Получать представление** о составе кормов и их питательности. **Знакомиться** с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. |
| 62 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.§11.3***Практическая работа***: определение качества сена | **Получать представление** о составе кормов и их питательности. **Знакомиться** с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.**Определять** качество сена по внешнему виду, запаху, влажности. **Делать выводы** и**записывать** результаты в таблицу. |
| 63 | Назначение социологических исследований.§12.1 | **Осваивать** методы и средства применения социальных технологий для получения информации. |
| 64 | Назначение социологических исследований.§12.1 | **Осваивать** методы и средства применения социальных технологий для получения информации. |
| 65 | Технология опроса: анкетирование.§12.2 | **Осваивать** методы и средства применения социальных технологий для полученияинформации. **Составлять** вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. **Проводить**анкетирование и обработку результатов. |
| 66 | Технология опроса: анкетирование.§12.2***Практическая работа***: разработка анкеты для изучения успеваемостиучащихся класса | **Осваивать** методы и средства применения социальных технологий для полученияинформации. **Составлять** вопросники, анкеты для изучения успеваемости учащихся класса из 15-25 вопросов. **Проводить** анкетирование и обработку результатов. |
| 67 | Технология опроса: интервью.§12.3***Практическая работа:*** составление плана интервью. | **Осваивать** методы и средства применения социальных технологий для получения информации. **Составлять** план интервью, **готовить вопросы** для проведения интервьюирования родственников или учителя. |
| 68 | Обобщающая беседа по изученному курсу | **Обобщать** знания**.** |

**Лист корректировки календарно-тематического планирования**

Предмет технология Класс 7

Учитель Пушкина Т.В.

**2021-2022 учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема** | **Количество часов** | **Причина корректировки** | **Способ корректировки** |
| **по плану** | **дано** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |